

DESAYUNOS



Tiempo de preparación:
25 minutos



Porciones:
2-3 personas

Tostadas a la Francesa rellenas de Choconela y Banano

Ingredientes:

- 1 Tarro de Choconela B&B
- 1 Taza de leche a tu elección
- 1 Canela en polvo
- 6 Rebanadas de pan sándwich a tu elección (pan blanco o integral)
- 6-8 Fresas frescas
- 6-8 Bananos
- 1 Cucharadita de miel
- Mantequilla (opcional)

Preparación:

1. Unta una fina capa de Choconela en cada rebanada de pan, agrega banano y cúbrelo con otra rebanada de pan para formar un sándwich y pártelo a la mitad.
2. En un bowl con leche y canela previamente mezclados, sumerge los sándwiches hasta que queden bien mojadas.
3. En un sartén previamente calentado con mantequilla, agrega los sandwiches hasta que estén dorados.
4. Saca los sandwiches del fuego y colócalos sobre un plato con azúcar y canela (opcional).
5. Agrega las fresas previamente cortadas a la mitad y rocía una cucharadita de miel de maple sobre las rodajas de pan para un toque extra de dulzura.
6. ¡Disfruta!

