



PAN FRANCÉS CON TOCINO Y MIEL

Un desayuno delicioso, para fin de semana.



INGREDIENTES

- 2 barra de mantequilla fría
- 1 taza de azúcar mascabado
- 2 cda. de canela en polvo
- 24 rebanadas de tocino fritas
- 4 huevos
- 16 rebanadas de pan de caja
- 2 taza de leche
- 2 cda. de esencia de vainilla
- 2 cda. de canela en polvo
- Miel maple al gusto



INSTRUCCIONES

Mezcla en un tazón los huevos, leche, vainilla y canela en polvo.

Remoja por unos segundos y por ambos lados las rebanadas de pan.

Calienta una sartén y derrite una cucharadita de mantequilla. Cocina el pan en la sartén por ambos lados hasta que adquiera un color dorado.

Combina el azúcar con la canela y revuelca ahí las rebanadas de pan tostado.

Sirve dos rebanadas por plato con tres de tocino y acompaña con miel maple.