Pain perdu Portugais

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Natal	Rápido	Fácil	Intermédiaire	En famille	6 pessoas

Ingredientes

Selon votre goût: Gallo Huile d'Olive Extra Vierge Réserve

- 18 tranches de pan de mie
- 18 cuillères à soupe de fromage blanc
- 18 cuillères à soupe de confiture de potiron
- Lait, selon votre goût
- 3 oeufs
- Sucre, selon votre goût
- Canelle, selon votre goût

Méthode de préparation

1. Répartissez le fromage à la crème sur 6 tranches de pain et tartinez de confiture par dessus. Placer une seconde tranche de pain par dessus et pressez bien.
2. Plonger dans le lait puis dans l'œuf battu.
3. Faites chauffer un doigt de Gallo Huile d'Olive Extra Vierge Réserve dans une poêle.
4. Placez le pain dans la poêle et faites-le dorer pendant environ 1 minute de chaque côté.
5. Retirez, placez sur du papier de cuisine, saupoudrez de sucre et de cannelle.

Produtos utilizados

Réserve

Huile d'Olive Vierge Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide