



BROCHETAS DE PAN FRANCÉS

Ingredientes:

- 10 rebanadas de pan de caja blanco
- 4 huevos batidos ligeramente
- 30 ml de leche
- 1 cucharada de vainilla
- Aceite, el necesario
- 1 taza de azúcar mezclada con canela molida
- Palillos para brocheta
- 1 taza de fresas partidas por la mitad
- 1 taza de zarzamoras
- 1 taza de frambuesas
- 300 g de chocolate semiamargo
- $\frac{3}{4}$ taza de crema para batir

Procedimiento:

1. Mezcla el huevo con la leche y la vainilla pasa cada rebanada de pan sobre el huevo. Fríelos en el aceite caliente, retira del fuego y revuelca en la azúcar previamente mezclada con la canela.
2. Corta el pan francés en cuadros e inserta en el palillo junto con las frutas para formar las brochetas. Repite el procedimiento hasta terminar con los ingredientes.
3. Por aparte, mezcla el chocolate con la crema y coloca en el fuego, hasta que se derrita por completo el chocolate. Ofrece las brochetas con la salsa de chocolate.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

5