



## Pain perdu Portugais



Categoria  
Receitas de Natal



Tempo de preparação  
Rápido



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Intermédiaire



Com quem?  
En famille



Nº de pessoas  
6 pessoas

### Ingredientes



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

- 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
- Cannelle, 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



Reserva

Huile d'Olive Vierge Extra



Mais receitas em  
[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide