



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 pain 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 doré 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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide