



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
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
- 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



Réserve

Huile d'Olive Vierge Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide