



# French Toast

Serves 2

## Ingredients:

5 slices of bread

5 eggs

1 tablespoon powdered sugar

1 teaspoon pure vanilla extract

1/2 teaspoon ground cinnamon


splash of milk

butter or non-stick spray

powdered sugar, for garnish

maple syrup

## Instruction:

1. Preheat griddle or large, non-stick skillet
  2. In a large bowl, beat together the eggs, sugar, vanilla, cinnamon and milk.
  3. When the griddle is ready, melt some butter on top or spray with non-stick spray.
  4. Dip each slice of bread, one at a time, into the egg mixture and let it soak in a bit. Remove the slice, allowing excess egg to drip off, and then place on the heated griddle.
  5. Once the bread is browned on the bottom, flip over and brown on second side. Repeat with remaining bread.
  6. Remove from griddle and sprinkle with powdered sugar. Drizzle on some good maple syrup and enjoy!
- 

# Tostadas francesas

(French Toast)

Sirve 2

## Ingredientes:

5 rebanadas de pan

5 huevos

1 cucharada de azúcar en polvo

1 cucharadita de extracto puro de vainilla

1/2 cucharadita de canela molida

chorrito de leche

mantequilla o spray antiadherente

azúcar en polvo, para decorar

jarabe de arce (maple syrup)

## Instrucciones:

1. Precaliente la plancha o sartén antiadherente grande
2. En un tazón grande, batir los huevos, el azúcar, la vainilla, la canela y la leche.
3. Cuando la plancha esté lista, derrita un poco de mantequilla encima o rocíe con spray antiadherente.
4. Sumerja cada rebanada de pan, uno a la vez, en la mezcla de huevo y déjelo remojar un poco. Retire la rodaja, dejando que gotee el exceso de huevo, y luego colóquela en la plancha caliente.
5. Una vez que el pan se dore en el fondo, voltéelo y dorelo en el segundo lado. Repita con el pan restante.
6. Retirar de la plancha y espolvorear con azúcar en polvo. ¡Rocía un poco de jarabe de arce y disfruta!