

PAN FRANCÉS

PARA 6 PERSONAS

6 rebanadas de pan blanco, de trigo o francés, de textura firme.

Se puede usar el pan del día anterior

2 huevos grandes

1/2 taza de leche

1 cucharadita de vainilla

1/2 cucharadita de sal

Atomizador de aceite vegetal para cocinar

Ingredientes surtidos para agregar encima, como jalea o mermelada, azúcar con canela, azúcar pulverizada, miel de maple o de otro sabor, mantequilla o margarina, puré de manzanas, rebanadas de plátano, fresas y otras bayas frescas o congeladas, otras frutas frescas o enlatadas.

Preparar el lugar para que cada alumno pueda bañar y cocinar su propio pan.

En un molde para pastel o para pay, batir bien los huevos, la leche, vainilla y la sal. Bañar las rebanadas de pan en la mezcla a que queden saturadas por los dos lados.

Calentar el sartén sobre fuego mediano y rociarlo por dentro con el atomizador de aceite vegetal. Cocinar las rebanadas de pan, volteandolas una vez, hasta que queden doradas de los dos lados aproximadamente 3 minutos en total.

Hacer que cada alumno seleccione varios ingredientes para cubrir su pan francés. Hablar sobre sus sabores y combinaciones favoritas.
