

KITCHEN MART

EL ARTE DE LA CULINARIA

TOSTADAS FRANCESAS DE NUECES AL HORNO.



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Breville®

TOSTADAS FRANCESAS DE NUECES AL HORNO.

 6/8 porciones.

INGREDIENTES

- > Spray antiadherente para cocinar, para la sartén
- > 6 cucharadas de mantequilla sin sal, cortada en trozos
- > 1 taza de azúcar morena oscura bien compacta
- > 2 cucharadas de jarabe de maíz ligero
- > 1/2 cucharadita de extracto puro de almendras
- > 1 1/4 tazas de nueces picadas
- > De ocho a diez rebanadas de pan sin gluten de un día de grosor de 1 pulgada
- > 4 huevos grandes
- > 1 3/4 tazas de leche entera
- > 1 cucharadita de extracto puro de vainilla
- > Jarabe de arce, para servir (opcional)
- > Fruta fresca mezclada en cubitos, para servir (opcional)

PREPARACIÓN

1. Engrasar un molde para hornear de 13 x 9 x 2 pulgadas con aceite en aerosol antiadherente. Dejar de lado.

En una cacerola pequeña, a fuego lento, derretir la mantequilla. Agregar el azúcar morena y el jarabe de maíz y caliente, revolviendo constantemente, hasta que la mezcla esté suave. Retirar la sartén del fuego y agregar el extracto de almendras.
3. Vertir inmediatamente la mezcla de azúcar caliente en la bandeja para hornear preparada y extender uniformemente. Espolvorear las nueces de manera uniforme sobre la parte superior de la mezcla de azúcar. Colocar las rebanadas de pan en una sola capa encima de las nueces. Dejar de lado.
4. En un tazón grande, con un batidor de varillas, batir los huevos hasta que estén espumosos. Poco a poco, batir la leche hasta que esté bien mezclada, luego agregar el extracto de vainilla.
5. Vertirla crema pastelera uniformemente sobre la parte superior de las rebanadas de pan, asegurándose de que cada rebanada esté bien saturada. Cubrir la sartén con papel film y refrigerar durante la noche.
6. Sacar la sartén del refrigerador y dejarla reposar a temperatura ambiente durante 30 minutos. Mientras tanto, colocar una rejilla en el medio del horno y caliente el horno a 375F.
7. Hornear la cazuela de tostadas francesas, sin tapar, hasta que la parte superior esté inflada y dorada, de 35 a 40 minutos. Retirar la sartén del horno e inmediatamente invertirla sobre una fuente grande resistente al calor o una bandeja para hornear con borde. Retirar con cuidado la sartén. Tener cuidado al invertir y manipular la sartén, ya que la cobertura estará muy caliente. Dejar reposar durante 5 minutos para que se asiente el caramelo. Servir caliente con su aderezo favorito, si lo desea.



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

KITCHEN MART

EL ARTE DE LA CULINARIA

 @kitchenmartcolombia  Kitchen Mart Colombia

CONTÁCTANOS: (+57) 317 4185461 - contacto@kitchenmart.co

LA QUINTA Centro Comercial, local 205 fase 2. Bucaramanga