

## TOSTADAS FRANCESAS AL HORNO

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo cocción: 45 minutos

Tiempo en el refrigerador: toda la noche

### Ingredientes



### Tostadas francesas

- 1 pan baguette
- 4 huevos
- 1 taza de leche
- $\frac{1}{4}$  taza de crema dulce para batir
- $\frac{1}{3}$  taza de azúcar
- 1 cucharadita de canela
- 1 cucharada de vainilla

### Topping

- $\frac{1}{4}$  taza de harina
- $\frac{1}{4}$  taza de azúcar morena
- 1 cucharadita de canela
- $\frac{1}{4}$  cucharadita de sal
- $\frac{1}{4}$  taza de mantequilla fría, cortada en trozos

### Instrucciones:

1. Corta el pan en cubos y colócalos uniformemente en un recipiente de hornear de 8x12 pulgadas.
2. En un recipiente mediano, mezcla los huevos, la leche, la crema dulce, el azúcar y la vainilla. Vierte uniformemente sobre el pan. Cubre tu recipiente con papel plástico y refrigera durante la noche.
3. Mezcla la harina, el azúcar morena, la canela y la sal en un recipiente mediano. Agrega la mantequilla cortada en cubos y con un tenedor mezclarlo todo hasta que se vea bien desmoronado. Guarda esta mezcla en una ziploc o bolsa que cierre bien, y refrigera también durante toda la noche junto a tus tostadas francesas.
4. A la mañana siguiente, saca el recipiente del refrigerador y tu mezcla del topping. Cuando ya lo vayas a hornear espolvorea la mezcla del topping sobre tu mezcla del pan.

5. Hornea a 350 F (176 C) durante 45 minutos a 1 hora, dependiendo de qué tan suave te gusta que quede el pan. Sacalo del horno y disfrutalo con un poco de azúcar pulverizada encima, ¡es una delicia!

**Nota:**

\*El tipo de pan que se puede utilizar para hacer esta cacerola, pan francés, baguette, brioche o challah porque son más densos y absorben mejor la mezcla. Yo hice esta cacerola, tipo 8:00 pm y a las 8:00 lo metí al horno, a las 9:15 am todos felices desayunando.

[www.unapizcadeluna.com](http://www.unapizcadeluna.com)