

## Pan francés con naranja



★★★★★

### Resumen

Pan dorado y esponjoso con un toque de canela, coronado con crema de almendras y frutos rojos frescos. Ideal para un desayuno nutritivo y delicioso.

### Ingredientes

- 1 taza de bebida de nuez de la India
- 1/2 taza de harina de avena integral
- 2 dátiles
- 1/4 taza de jugo de naranja
- 1/2 cdt. de vainilla
- 1/2 cdt. de canela en polvo
- 6-8 rebanadas de pan integral

### Preparación

1. Licuar nuez de la India con bebida de nuez de la India hasta obtener una mezcla cremosa.
2. Añadir el resto de los ingredientes (excepto el pan) y licuar suavemente.
3. Mojá cada rebanada de pan y escurrir el exceso.
4. Dorar en sartén antiadherente por ambos lados.
5. Untar queso crema de almendras y decorar con fresas, frambuesas, arándanos y hojas de menta.