

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
- ¼ taza de jugo de naranja
- ½ cdta. de vainilla
- ½ cdta. 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. Mojar 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.