

TORRADA Á FRANCESA COM FRUTAS DA ÉPOCA

INGREDIENTES

2 ovos

100 ml ou 1/2 xícara chá de leite

30 gramas ou 1/4 de xícara chá de açúcar

4 fatias de pão de forma

50 gramas ou 1/2 xícara de chá de manteiga

200 gramas ou 2 xícaras de chá de amoras

e framboesas, morangos ou outras frutas

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, mexa os ovos, o leite e 1 colher de açúcar.

Mergulhe nessa misturas fatias de pão, até ficarem bem molhadas.

Derreta a manteiga numa frigideira grande, em fogo brando. Então, acrescente as fatias de pão e frite-as, virando dos dois lados, até ficarem douradas.

Distribua as fatias em pratos, polvilhe com o açúcar restante e jogue por cima 1 colher das amoras e framboesas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32568-torrada-a-francesa-com-frutas-da-epoca.html>