# PALITOS DE TOSTADAS FRANCESAS

## Ingredientes:

- 2 huevos grandes
- 1/3 de taza de crema espesa
- 1/3 de taza de leche entera
- 2 sobrecitos de Natuvia
- 1/4 cucharadita de canela molida
- 1/2 cucharadita de extracto puro de vainilla
- Sal kosher
- 6 rebanadas gruesas de pan blanco (cada rebanada cortada en tercios)
- Miel de maple (para servir)

## Preparación:

1- Batí los huevos, la crema, la leche, Natuvia, la canela, la vainilla y una pizca de sal en una fuente para hornear grande y poco profunda. Agregá el pan, volteá para cubrir unas cuantas veces.
2- Colocá las tostadas francesas en la canasta de la freidora, trabajando en lotes según sea necesario para no abarrotar la canasta. Poné la freidora a 375 °C y cociná hasta que esté dorada, aproximadamente 8 minutos, revolviendo a la mitad.
3- Serví las tostadas tibias y rocialas con miel de maple o de tu elección.