

Tostada de Croissant Francesa con Tres Leches

Tiempo activo	Tiempo total	Porciones
30 minutos	30 minutos	8

Ingredientes

- 4 croissants grandes
- 4 huevos grandes
- 1 lata (14 oz) de leche condensada endulzada
- 1 lata (12 oz) de leche evaporada
- ¾ taza de crema de leche
- ½ cucharadita de canela molida (más una cantidad adicional para decorar)
- 6 cucharadas de mantequilla sin sal, divididas
- 1 envase (8 oz) de cubierta de crema batida congelada (opcional, para servir)

Pasos

1. Rebana los croissants de forma horizontal. Bate los huevos, la leche condensada, la leche evaporada, la crema de leche y la canela; vierte en un plato llano grande.
2. Precalienta un sartén grande (o una plancha), a fuego medio, de 2 a 3 minutos. Coloca las 4 mitades de croissant en la mezcla de huevo; remójalas por 20 segundos, volteándolas ocasionalmente.
3. Coloca 3 cucharadas de mantequilla en el sartén; mueve en círculos para cubrirlo. Coloca los croissants en el sartén cuidadosamente; cocina de 3 a 4 minutos, por cada lado, hasta que se doren. Retira los croissants del sartén y mantenlos tibios.
4. Repite el proceso con las 4 mitades de croissant restantes. Sirve con la cubierta de crema batida y un toque de canela (si deseas).

Información Nutricional

Cantidad por cada 1/8 de receta: Calorías 540, Grasa total 33g, Grasas saturadas 20g, Grasas trans 0g, Colesterol 195mg, Sodio 310mg, Carbohidratos 48g, Fibra 0g, Azúcar total 36g (Incl. 0g Azúcares añadidos), Proteína 13g, Vitamina D 6%, Calcio 25%, Hierro 6%, Potasio 8%