

LA RECETA DE HOY



Tostadas francesas

Ingredientes

- 8 rebanadas de pan de molde
- 4 huevos
- ½ taza de leche
- 50 gr de mantequilla
- 1 cda de canela en polvo
- 2cda de azúcar rubia

Preparación

En una fuente, batir los huevos junto con la leche hasta que los huevos estén bien incorporados.

En otro recipiente más pequeño, mezclar el azúcar rubia con

la canela.

Calentar en un sartén la mantequilla a fuego medio.

Pasar las rebanadas de pan por el batido en ambos lados. Luego, dorarlas por ambos lados en el sartén.

Una vez doradas, espolvorear ambos lados con la mezcla de azúcar rubia y canela.

Servir las tostadas francesas calientes, se pueden acompañar con frutas a gusto, mermelada, miel o syrup.

EL TIEMPO

Concepción | Hoy

07:00/ 5°

12:00/ 9°

16:00/ 13°

20:00/ 11°



Nublado

Mañana

Min/2° | Max/13°



Nublado

Indice Radiación

Indice 3

Riesgo Moderado

EMERGENCIAS

Ambulancias	131
Bomberos	132
Carabineros (emergencias)	133
PDI	134
Fonodrogas	135
Socorro Andino	136
Información Policial	139
Fonoacción Sernac	143
Fono Niños	147
Conaf	130
Violencia de género	144
Delitos Sexuales	225657425
Alcohólicos Anónimos	227771010

LECTOR CHEF: Envíanos tu receta favorita a redaccion@hoyxhoy.cl, acompañada por una foto de la elaboración respectiva.