

Tosta de Panetone



Ingredientes: 0,5 unidade de panetone
0.25 chávena de natas
1 colher de sopa de açúcar amarelo
0,5 colher de chá de canela
0,5 unidade de extracto de baunilha
4 unidade de ovos
1 unidade de laranja
2 colher de sopa de manteiga

Instruções de preparação:

Numa taça, bata ovos, natas, açúcar, canela, baunilha e raspas e sumo da laranja, até que fique tudo bem misturado. Corte o panetone às fatias, e mergulhe cada uma delas na mistura, deixando ensopar durante cerca de 30 segundos em cada lado, deixando escoar o excesso. Leve a lume médio-alto uma frigideira grande, onde deverá derreter a manteiga. Coloque então as fatias de panetone, e deixe cozinhar dois a três minutos em cada lado (ou até ficar levemente dourado).

Sugestões Adicionais: Sirva polvilhado com açúcar em pó.