

Tiempo preparación: 15 min.

Tiempo de cocción: 20 min.

Tiempo total: 35 min.

Porciones: 4-6

Pan Francés de Calabaza



Ingredientes

- 8 Rebanadas de pan *gruesas*
- 6 Huevos
- 1/4 taza de Leche
- 1/2 taza de Puré de Calabaza
- 2 cdtas de mezcla de especias para pay de calabaza (*puedes hacer esta preparación y tomar la cantidad que se necesita; 1 cdtta canela en polvo, 1/4 cdtta nuez moscada, 1/4 cdtta jengibre en polvo, 1/8 cdtta clavo en polvo*).
- 1 cdtta Vainilla
- 1/2 taza de Mantequilla sin sal *suavizada* + *reserva un poco más para el momento de cocinar*
- 2 cdas jarabe de Maple
- 1 taza de nueces *picadas*

Instrucciones

Coloque la mantequilla ablandada sin sal y 2 cucharadas de jarabe de maple puro en un tazón grande equipado con una batidora de pie y un accesorio para batir.

Batir la mantequilla y el jarabe de maple durante 30 a 60 segundos o hasta que estén suaves y esponjosos. Reservar o refrigerar hasta el momento de servir.

En un tazón grande y poco profundo, mezcle los huevos enteros, la leche, el puré de calabaza, las especias y el extracto de vainilla durante 1 a 2 minutos o hasta que los huevos se rompan y se batan hasta obtener una consistencia suave.

Sumerge cada rebanada de pan en la mezcla de huevo y calabaza durante 20 a 30 segundos.

Calienta una sartén a fuego medio con 2 cucharadas de mantequilla hasta que se derrita. Agregue rebanadas de pan francés y fríalas durante 2-3 minutos por cada lado o hasta que estén doradas.

Sirva las rebanadas con jarabe de maple, la mantequilla batida con el jarabe de maple y una pizca de nueces picadas.