



TIPP

ALS WINTER-VARIANTE EIGNEN SICH STATT CAOTINA ORIGINAL AUCH CAOTINA BLANC UND STATT ERDBEEREN Z. B. ORANGENSTÜCKE ODER MANDARINENSCHNITZE.



FRENCH TOASTS ALS WARMES ABENDESSEN ODER ZUM BRUNCH SERVIEREN.

Caotina® FRENCH TOASTS



Für 4 Personen



Zubereiten
30 Minuten

DU BRAUCHST ...

Brot

- 1 dl Milch
- 3 EL Caotina Original⁽¹⁾
- 2 Eier
- 2 Prisen Salz
- 8 kleine Brot- oder Zopfscheiben vom Vortag
- 2 EL Butter

Topping

- 2 EL Crème fraîche
- 3 EL Caotina Original⁽²⁾
- einige Erdbeeren, je nach Grösse halbiert oder geviertelt

SO EINFACH GEHT'S:

Brot

- ♥ Milch, Caotina Original⁽¹⁾, Eier und Salz in einer weiten Form gut verrühren.
- ♥ Brotscheiben begeben, wenden, etwa 10 Min. ziehen lassen.

- ♥ Butter in einer beschichteten Bratpfanne erwärmen. Brotscheiben portionenweise begeben, bei kleiner Hitze beidseitig je 2-3 Min. braten.

Topping

- ♥ French Toasts anrichten, mit Crème fraîche garnieren, mit Caotina Original⁽²⁾ bestäuben und mit Erdbeeren verzieren.



OB ALS LECKERES ZVIERI ODER SÜSSES ZNACHT, DIE CAOTINA FRENCH TOASTS PASSEN EINFACH IMMER 😊



CONSEILS

EN HIVER, REMPLACER LA POUDRE CAOTINA ORIGINAL PAR CAOTINA BLANC,
ET LES FRAISES PAR DES MORCEAUX D'ORANGE OU DES QUARTIERS DE MANDARINE.



SERVIR LE PAIN PERDU COMME PLAT CHAUD LORS D'UN DÎNER OU D'UN BRUNCH.

PAIN PERDU Caotina®



Pour 4 personnes



Préparation
30 minutes

IL TE FAUT ...

- 1 dl de lait
- 3 cs de Caotina Original⁽¹⁾
- 2 œufs
- 2 pincées de sel
- 8 petites tranches de pain ou de tresse de la veille
- 2 cs de beurre

- 2 cs de crème fraîche
- 2 cs de Caotina Original⁽²⁾
- Quelques fraises coupées en deux ou en quatre selon leur taille

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

- ♥ Bien mélanger le lait, la poudre Caotina Original⁽¹⁾, les œufs et le sel dans un grand saladier.
- ♥ Ajouter les tranches de pain, remuer et laisser reposer 10 min.
- ♥ Faire chauffer le beurre dans une poêle anti-adhésive. Ajouter les tranches de pain par portions, les faire cuire des deux côtés à petit feu pendant 2 - 3 min.
- ♥ Servir le pain perdu, garnir de crème fraîche, saupoudrer de Caotina Original⁽²⁾ et décorer avec les fraises.



LE PAIN PERDU CAOTINA CONVIENT TOUT AUTANT
POUR UN DÉLICIEUX GOÛTER QUE POUR LE SOUPER 😊