

French toast al forno con fragole, yogurt greco e crema di nocciole

Viaggiamo in America con una colazione deliziosa: i nostri french toast con fragole, yogurt greco e crema di nocciole. Ecco la ricetta!



Un grande classico del **brunch** che ora puoi preparare anche a casa in soli 10 minuti, per una **colazione** raffinata e gustosissima! Sono i nostri **french toast** nella variante **al forno, con fragole, yogurt greco e crema di nocciole**. Un'idea per utilizzare anche del pane dei giorni precedenti e creare delle fragranti fette dorate con frutta fresca e crema di frutta secca. Il miglior modo di iniziare la giornata, con una colazione così speciale. Prova ora la **ricetta veloce!**

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Tempo di preparazione: 10 min.

Ingredienti

(per 2 persone)

4 fette di pane integrale (circa 160 g)

1 albume di uovo Despar Bio,Logico

1 cucchiaio di latte o bevanda vegetale non zuccherata

1 pizzico di cannella in polvere Despar

2 pizzichi di zucchero di canna integrale

200 g di fragole a pezzetti

125 g di yogurt greco bianco Despar

2 cucchiaini di crema di nocciole (preferibilmente senza zucchero)

Preparazione

1. Preriscalda il forno a 160 °C. Nel frattempo, sbatti bene l'albume con il latte (o con la bevanda vegetale) e la cannella. Intingi il pane nel composto da entrambi i lati e posizionalo in una pirofila da forno.

2. Cospargi con le fragole e lo zucchero, quindi, inforna per 20 minuti circa (fino a quando saranno leggermente dorati).

3. Accompagna con lo yogurt greco e la crema di nocciole versata a filo.