



Pain perdu

Dégustez ce fabuleux pain perdu avec Alpro Boisson à base d'amandes

Préparation

1. Mixez les œufs avec l'Alpro Boisson à base d'amandes et la cannelle jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.
2. Versez la préparation dans un bol et immergez totalement les tranches de pain.
3. Ensuite, faites dorer des deux côtés le pain perdu dans un petit peu de Margarine Cuire et Rôtir.
4. Servez immédiatement avec des fruits frais et/ou Alpro alternative végétale au yaourt nature



4 pièces



15min



Ingrédients

- 8 tranches de pain (de préférence sec)
- 2 œufs
- 150 ml d'Alpro Boisson à base d'amandes Original
- 1 c. à c. de cannelle
- 1 c. à s. de Margarine Cuire et Rôtir Alpro
- Fruits au choix : poires, grenades
- L'Alpro alternative végétale au yaourt nature de votre choix pour la garniture

À base de

Original



Nature



Cuire et Rôtir

