



---

## **Receita: FRENCH TOAST DE PAÇOQUITA CREMOSA**

FRENCH  
TOAST DE PAÇOQUITA

Nem  
precisa ser uma grande chef pra arrasar na cozinha. Com essa French  
Toast, o sucesso é garantido!

### INGREDIENTES:

Fatias de pão de forma quadrado e sem casca

Paçoquita Cremosa

3 ovos

500 ml de leite

1 colher (sopa) de extrato de baunilha

4 colheres (sopa) de açúcar

Para  
polvilhar:

Açúcar

Canela

## PREPARO:

Use o rolo de massa para achatar as fatias de pão, depois espalhe Paçoquita Cremosa por cada fatia (menos nas bordas, porque pode vazar)

e enrole. Numa tigela, adicione o leite, o açúcar e o extrato de baunilha. Em

outra tigela, bata os 3 ovos até que se misturem. Passe os rolinhos de pão no

leite e depois na mistura dos ovos. Em seguida, frite em óleo bem quente.

Depois que estiverem fritos, passe os rolinhos na mistura de açúcar e canela.

Agora é só se deliciar!