Pain perdu

Préparation : 15 min
Cuisson : 10 min
Quantité : 10

Ingrédients

- 80 g de fécule de maïs
- 100 g de sucre
- 50 cl de lait (végétal!)
- 1 cl de vanille liquide
- 10 tranches de pain rassis (~180 g)

Préparation

Mélanger la fécule de maïs et le sucre.
Ajouter le lait petit à petit.
Ajouter la vanille liquide.
Verser le mélange dans un plat.
Imbiber les tranches de pain du mélange.
Retourner les tranches de pain de temps en temps.
Faire fondre de la margarine dans une poêle.
Faire dorer les tranches de pain de chaque côté.
Parsemer de sucre avant de retourner.

Catégorie : Entremets

Samedi 15 septembre 2018

mimmydou.fr