

Pain perdu

🕒 15 minutes 👤 2 📖 Facile

voir la recette en ligne



Préparation

01 Battez les œufs dans une assiette creuse et mélangez-les avec le Fresubin 3.2 KCAL Drink vanille-caramel.

02 Laissez tremper les tranches de pain de chaque côté, pendant quelques minutes dans les œufs battus.

03 Faites cuire les pains perdus dans une poêle beurrée, environ 2 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

04 Servez selon vos goûts, saupoudrez de sucre glace, avec de la crème chantilly, de la confiture ou des fruits frais.

Ingrédients

Œufs	2
Fresubin 3.2 KCAL Drink vanille-caramel	125 ml
Tranches de pain	4
Beurre	

Produits utilisés



Fresubin 3.2 KCAL Drink - 125 ml (vanille-caramel)



Cuisiner et cuire peuvent réduire la teneur en vitamines et minéraux des produits Fresubin. Si vous avez des questions ou des préoccupations, veuillez consulter votre professionnel de santé. Les images présentées sont des suggestions de présentation et à titre illustratif uniquement. Les plats peuvent varier en raison des procédés de fabrication. Des allergènes peuvent être présents ; veuillez vérifier les étiquettes du produit et les ingrédients.

Fresubin est une nutrition destinée à des fins médicales. À utiliser uniquement sous contrôle médical, en cas de (risque de) dénutrition.