

Pain doré (style Denny's)

- *La recette secrète et parfaite de pain doré (style Denny's)*



Ingrédients :

- 4 œufs
- 2/3 de tasse (165 ml) de lait
- 1/3 de tasse (85 ml) de farine
- 1/3 de tasse (85 ml) de sucre
- 1/2 cuillère à thé de vanille
- 1/4 de cuillère à thé de sel
- 1/8 de cuillère à thé de cannelle
- 6 tranches de pain épaisses (style pain ménage)
- 3 cuillères à soupe de beurre
- 1/4 de tasse (65 ml) de **sucre en poudre**
- Du bon sirop d'érable!

Préparation :

1. Dans un bol, battre les œufs, le lait, la farine, le sucre, la vanille, le sel et la cannelle jusqu'à homogénéité.
2. Dans un chaudron, faites fondre une cuillère à soupe de beurre à feu moyen élevé.
3. Bien tremper chaque tranche de pain dans le mélange (des deux côtés) et faire rôtir jusqu'à ce que le pain soit bien doré des deux côtés.
4. Ajouter un peu de beurre et recommencer jusqu'à ce que vous ayez terminé!
5. Saupoudrer de sucre en poudre et verser du sirop...

“ *Par chez eux, ils appellent ça des French Toast. Je ne sais pas si c'est parce qu'à chaque fois que j'en ai mangé j'étais fébrile d'être en vacances, mais ce pain doré est vraiment quelque chose! Bon appétit.*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

