



RECETARIO SPEANUT

TOSTADA - FRANCESA - DE - CHOCOLATE - AMARGO

TOSTADA FRANCESA RELLENA DE CHOCOLATE AMARGO

El desayuno de domingo que parece postre

MEDIDAS

20'	2	10'	10'
TOTAL	RINDE	PREP	FUEGO

INGREDIENTES

4 rebanadas pan de masa madre del día anterior

• 4 cda Speanut Chocolate Amargo

2 pza huevos

1/3 taza leche

1 cdita extracto de vainilla

1 cdita canela molida

1 cda mantequilla

al gusto fresas y plátano para servir

POR PORCIÓN

486	19g	26g	44g	5g
kcal	prot	gras	carb	fib

MÉTODO

- 01 Unta 2 cucharadas de Speanut Chocolate Amargo en una rebanada y tápala con otra. Presiona los bordes con los dedos para sellar. Repite.
- 02 Bate huevos, leche, vainilla y canela en un plato hondo.
- 03 Sumerge cada sándwich 10 segundos por lado. No más: se satura y se deshace.
- 04 Derrite la mantequilla en un sartén a fuego medio y dora 3 minutos por lado, hasta que quede una costra pareja.
- 05 Corta en diagonal para que se vea el centro fundido y sirve de inmediato con fruta.

Chocolate Amargo es la única presentación que se funde como ganache al calentarse, gracias al chocolate real que lleva integrado.

PROCEDENCIA

speaknut.mx/recetas/tostada-francesa-de-chocolate-amargo

Receta probada en cocina de casa.

2026-05-12 · MEXICANA · FACIL

ESCANEA

Speanut
Crema de Cacahuete



LO QUE SE APRENDE AL SEGUNDO INTENTO

- 01 El pan del día anterior absorbe mejor y no se rompe.
- 02 Sella bien los bordes o el relleno se escapa al sartén.
- 03 Para versión más ligera, usa pan integral y omite la mantequilla usando spray.

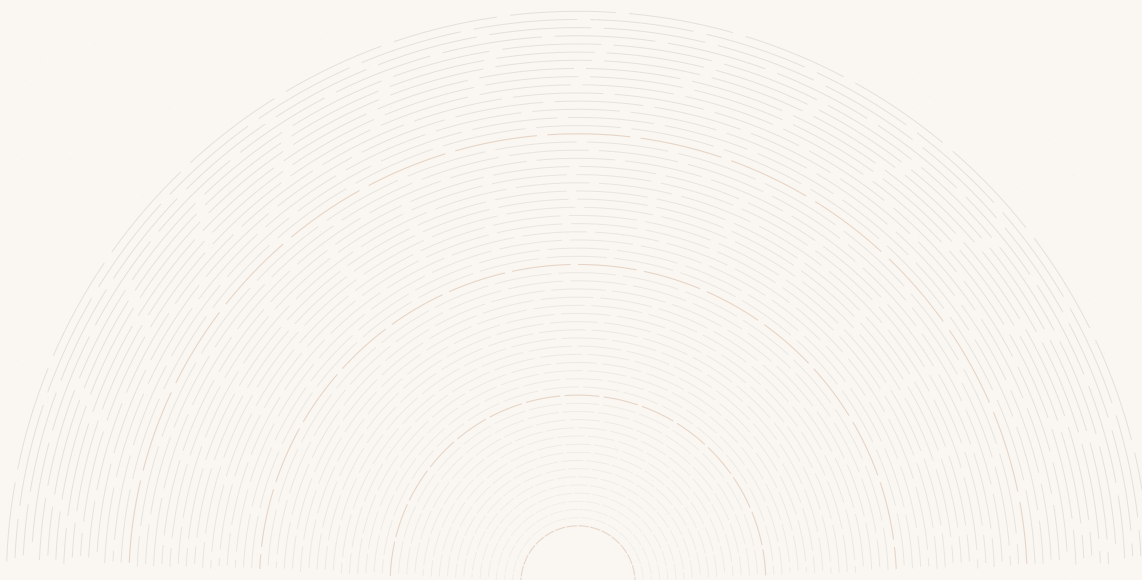
DUDAS QUE SIEMPRE SALEN

¿Puedo hacerla en air fryer?

Sí: 8 minutos a 180 °C volteando a la mitad. Queda menos jugosa pero funciona.

¿Sirve con pan de caja normal?

Sí, pero déjalo destapado una hora antes para que se seque un poco.



LA QUE SE USA AQUÍ

Speanut Chocolate AmargoLa hiciste?

speanut.mx/productos/chocolate-amargo

Califica la receta y dinos qué cambiarías. Se publica con tu nombre de pila.

ESCANEA

