





## French toast di colomba

<https://www.lacucinaimperfetta.com/french-toast-di-colomba/>



-  Preparazione: **10 min**
-  Cottura: **10 min**
-  Tempo totale: **20 min**
-  Difficoltà: **facile**

---

 VEGETARIANA

---

Il **french toast di colomba** è una variante del riciclo del classico french toast preparato con fette di pane o di pan brioche. Dovrete semplicemente tagliare due spesse fette di colomba e immergerle rapidamente nel tradizionale composto di uova e latte (io anche cannella) e poi friggerle nel burro e per farle diventare belle dorate. Consumatele subito, accompagnate da frutta fresca, sciroppo d'acero, marmellata, zucchero a velo o miele. La vostra giornata comincerà in modo davvero dolcissimo e avrete un bel carico di energia! Rimanendo in tema di colazioni ricche e nutrienti provate anche i deliziosi [pancakes](#)!!

[Giuliana Manca](#)

### INGREDIENTI

## QUANTITÀ PER 2 PERSONE

---



- colomba 100 g in due fette
- uova 1
- latte 70 g
- burro 30 g
- cannella

## PROCEDIMENTO

### COME FARE IL FRENCH TOAST DI COLOMBA

---

1

Rompete l'uovo in una ciotola e aggiungete latte e cannella, quindi mescolate bene il tutto. Fate sciogliere e riscaldare bene il burro in un padellino, poi immergete velocemente le fette di colomba nel composto di uovo e latte (una per volta) e fate cuocere 2 minuti per lato a fiamma viva.

