

Brochetas de pan francés

Porciones: 4

Ingredientes:

4 pzas Pan blanco de caja, en cubos
1 pza Plátano, en rodajas
1 pza Pera, en triángulos
8 pzas Fresas, en mitades
c/s Palillos para brochetas

4 pzas Huevo
½ tza Leche
1 cda Esencia de vainilla
1 cdita Cocoa en polvo

½ tza Aceite vegetal
1 tza Azúcar
3 cdas Canela

Para la miel de naranja:

1 pza Naranja, ralladura
1 tza Azúcar
1 ½ tza Agua
½ pza Raja de canela

100 g Amaranto

Procedimiento:

1. **Para el pan francés**, en un bowl mezclar huevo, leche, vainilla y cocoa, batir hasta obtener una textura uniforme.
2. Remojar los cubos de pan hasta cubrir, enseguida freír en una sartén con aceite caliente, cuando estén dorados retirar y escurrir.
3. Mezclar en un bowl azúcar y canela. Empanizar los cubos de pan francés.
4. **Para las brochetas**, insertar en un palillo para brocheta pan francés, pera, fresa, plátano y terminar con pan.
5. **Para la miel de naranja**, en un cazo a fuego medio colocar agua, azúcar, canela y ralladura de naranja. Cocinar hasta que espese.
6. Rayar con miel las brochetas y espolvorear amaranto.
7. **Para el montaje**, servir las brochetas.