



## PAN FRANCÉS RELLENO DE CHOCOLATE

### INGREDIENTES

- 8 rebanadas de Pan Bimbo Artesano®.
- 100 g de mantequilla.
- ¼ de taza + 3 cucharadas de azúcar 3 cucharadas de canela en polvo.
- 4 huevos.
- ½ taza de leche.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.

#### RELLENO DOBLE CHOCOLATE Y DECORACIÓN:

- 200 g de queso crema.
- 3 cucharadas de mantequilla, a temperatura ambiente.
- 1 tableta de chocolate semiamargo, derretida.
- 1 tablilla de chocolate de mesa, troceada.
- 100 g de mantequilla, en cubos pequeños
- Frutos rojos, al gusto.
- Miel de maple, al gusto.

### PREPARACIÓN

#### RELLENO DE DOBLE CHOCOLATE:

**01** Mezcla el queso crema junto con la mantequilla hasta que se suavicen, después incorpora el chocolate semiamargo y el chocolate de mesa.

#### PAN FRANCÉS:

**01** Mezcla ¼ de taza de azúcar con la canela en polvo, después distribuye el relleno de doble chocolate sobre las rebanadas de Pan Bimbo Artesano y júntalas.

**02** Bate los huevos junto con la leche, la esencia de vainilla y el azúcar restante, después derrite 1 cucharada de mantequilla en un sartén a fuego bajo.

**03** Sumerge 1 pan relleno en la mezcla de huevo y leche hasta que esté completamente cubierto, después colócalo en el sartén y cuece por ambos lados hasta que se doren. Retira del sartén y cúbrelo por completo con la mezcla de azúcar y canela.

**04** Repite el proceso con el resto de los panes rellenos.

**05** Sirve el pan francés relleno con un cubo de mantequilla, frutos rojos y cubre con miel de maple.

**06** Disfruta.