

Pain doré dans une tasse (5 minutes)

- La meilleure recette de pain doré dans une tasse (En 5 minutes!)



Ingrédients :

- 1 cuillère à thé de beurre
- 3 cuillères à soupe de lait
- 1 cuillère à thé de sirop d'érable
- 1/4 de cuillère à thé de cannelle
- 1/4 de cuillère à thé d'extrait de vanille
- Une pincée de muscade
- 1 gros oeuf
- 1 tasse (250 ml) de morceaux de pain
- Garniture : bananes, framboises, bleuets, sucre en poudre, beurre d'arachides, etc...

Préparation :

1. Mettre le beurre dans une grande tasse allant au micro-ondes et faites chauffer pendant 15 à 20 secondes.
2. Ajouter le lait, le sirop, la cannelle, la vanille, la muscade et l'oeuf. Fouettez.
3. Ajouter les morceaux de pain tranquillement, en les faisant tourner pour s'assurer qu'ils soient bien imbibés du mélange. Laissez absorber pendant environ 1 minute.
4. Faites chauffer à HIGH pendant environ 60 à 90 secondes (Commencez par 60) ou jusqu'à ce que le mélange soit solide.
5. Garnir et servir!



Ça vous tente de vous faire un super déjeuner rapide? Vraiment bon, mais en version paresseuse? C'est votre recette!

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