# Pan francés relleno en forma de corazón




| Tiempo de preparación | Porciones | Ideal para | Nivel |
|---|---|---|---|
| 20 min. | 2 | Desayuno | Fácil |

.

## Ingredientes

4 piezas de Huevo San Juan

3 chorritos de Vainilla Molina

12 rebanadas de pan de caja

½ taza de queso crema a temperatura ambiente

2 cdas. de azúcar glass

1 taza de leche

2 cdas. de azúcar

½ cda. de canela en polvo

6 cdas. de crema de avellanas

3 cdas. de aceite

90 g de mantequilla

Una taza de frutos rojos frescos para decorar (fresas, zarzamoras, frambuesas, moras azules)

Jarabe de chocolate para decorar

Un cortador en forma de corazón

## Preparación

1. Corta las rebanadas de pan en forma de corazón, puedes usar un cortador especial o hacer tu propia plantilla con papel encerado, reserva.

2. Bate el queso crema y agrega las 2 cucharadas de azúcar glass y un chorrito de Vainilla Molina.

3. Unta la mezcla de queso crema en 6 de las rebanadas de pan, deja los bordes libres para poder cerrar los corazones. Coloca una cucharadita de crema de avellanas sobre la capa de queso.

3. Bate ligeramente una de las piezas de Huevo San Juan y con ayuda de una brocha barniza las orillas de cada corazón, coloca como tapa otra rebanada del pan y sella las orillas usando un tenedor. Reserva.

4. En un bowl mezcla las 3 piezas de Huevo San Juan, la leche, dos chorritos de Vainilla Molina, 2 cucharadas de azúcar y la canela molida.

5. Prepara un sartén a temperatura media, vierte el aceite y derrite la mantequilla.

6. Pasa los corazones rellenos por la mezcla anterior y fríelos en el sartén con aceite y mantequilla hasta obtener un color dorado de ambos lados. Cuando estén listos colócalos en un plato con servitoallas para quitar el exceso de grasa.

7. Coloca 3 corazones en cada plato, agrega los frutos rojos, espolvorea con azúcar glass y finalmente rocía con jarabe de chocolate al gusto.