



TOSTADAS FRANCESAS

Éstas tostadas sustituyen un desayuno calórico por uno similar pero más saludable, alto en fibra y proteína

 5 horas

 5 horas

 2 porciones

INGREDIENTES

- 3 claras de claras de huevos (90 g)
- 2 rebanadas de barra de cuarto de pan integral, de barra (36 g)
- 1 cucharada de postre de canela, en polvo (3 g)
- Edulcorante al gusto

MÉTODO DE PREPARACIÓN

- 1º Mezcla las claras de huevo, una cucharadita de canela en polvo, un chorrito de leche de almendra o agua, la canela y el edulcorante líquido
- 2º Sumerge las 2 rebanadas de pan integral hasta que absorba bien la mezcla
- 3º Coloca en sartén o tostadora y dora por ambas partes
- 4º Acompañalas con queso portsalut o mermelada sin azúcar

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN (65 g)	% DDR
ENERGÍA	117 kcal	76 kcal	4 %
GRASA	1 g	1 g	1 %
GRASAS SATURADAS	0 g	0 g	0 %
COLESTEROL	0 mg	0 mg	0 %
SODIO	322 mg	209 mg	9 %
H. CARBONO	15 g	10 g	3 %
AZÚCARES	1 g	0 g	—
FIBRA ALIMENTARIA	3 g	2 g	8 %
PROTEÍNA	11 g	7 g	—