



## French Toast de Honey Buns con Fresas

El pan conocido en inglés como french toast, es una opción clásica para el desayuno Americano, y se hace aún mejor con los Honey Buns de Little Debbie®. Ligeramente rebozados y fritos, los Honey Buns se cortan y se rellenan con queso crema y fresas frescas y jugosas. Refrescamente delicioso, Honey Bun French Toast se cubre con azúcar en polvo y más fresas. Incluso, puede agregar diferentes frutas como plátanos frescos o arándanos dulces. ¡Prueba este delicioso postre y compártelo en las redes sociales de Little Debbie!

---

### Makes 6 Servings

#### Ingredients:

1 caja de Honey Buns Little Debbie Big Pack, cortadas a la mitad  
1 taza de queso crema en bloque, temperatura ambiente  
2 tazas de fresas frescas, cortadas y en rodajas  
2 huevos  
½ taza de leche  
1 cucharadita de extracto de vainilla  
2 cucharadas de mantequilla, dividida  
Azúcar en polvo

#### Directions:

1. Unte 2 cucharadas de queso crema sobre los lados rebanados de cada Honey Bun; Sándwich junto con unas

rodajas de fresas.

2. En un plato poco profundo, mezcle los huevos, la leche y el extracto de vainilla.
3. Derrita la mitad de la mantequilla en un sartén grande a fuego medio.
4. Uno a la vez, sumerja los Honey Buns rellenos en la mezcla de huevo.
5. Cocine 2 a 3 minutos por lado, o hasta que estén dorados por cada lado, agregando más mantequilla según sea necesario.
6. Espolvoree con azúcar en polvo y decore con las fresas restantes.
7. Servir inmediatamente.

**Creation Tips:**

¡Sirva con una cucharada de crema batida, yogur o helado!

**Products Used:**



**Honey Buns**