



HONEY BUN STRAWBERRY FRENCH TOAST

INGREDIENTS

- | | |
|---|-------------------------------|
| 1 Carton Little Debbie Big Pack Honey Buns, Split | ½ Cup Milk |
| 1 Cup Block Cream Cheese, Room Temperature | 1 Teaspoon Vanilla Extract |
| 2 Cups Fresh Strawberries, Divided and Sliced | 2 Tablespoons Butter, Divided |
| 2 Eggs | Powdered Sugar |

DIRECTIONS

1. Spread 2 tablespoons of cream cheese over cut sides of each Honey Bun; Sandwich together with a few sliced strawberries.
2. In a shallow dish, whisk together eggs, milk and vanilla extract.
3. Melt half of the butter in a large skillet set over medium heat.
4. One at a time, dip stuffed Honey Buns into egg mixture.
5. Cook in batches for 2 to 3 minutes per side, or until golden brown on each side, adding more butter as needed.
6. Dust with powdered sugar and garnish with remaining strawberries.
7. Serve immediately.



FRENCH TOAST DE FRESA CON LITTLE DEBBIE HONEY BUNS

INGREDIENTES

- | | |
|--|--|
| 1 Caja de Little Debbie Big Pack Honey Buns, corte cada Honey Bun por la mitad | ½ taza de leche |
| 1 bloque de queso crema, temperatura ambiente | 1 cucharadita de extracto de vainilla |
| 2 tazas de fresas frescas, sin tallo y cortadas en rebanadas | 2 cucharadas soperas de mantequilla, divididas |
| 2 Huevos | Azúcar Glas o en polvo |

INSTRUCCIONES

1. Unta 2 cucharadas soperas de queso crema sobre cada lado que cortó el Honey Bun; añade fresas y junta los lados como un sándwich.
2. En un plato medio profundo, bate juntamente con los huevos, la leche y el extracto de vainilla.
3. Derrite la mitad de la mantequilla en un sartén grande y a temperatura media.
4. Sumerge en la mezcla de huevo y leche cada Honey Bun relleno, uno a la vez.
5. Cocina durante 2 a 3 minutos por cada lado hasta que se dore cada lado, añadiendo mantequilla a medida que sea necesario.
6. Cubre ligeramente con azúcar glas y decora con el resto de las fresas.
7. Servir inmediatamente.

