



Pain à partager à la cannelle et au sucre brun



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

6 œufs
1 tiret de lait
4 cuillères à soupe de sucre brun
1 cuillère à soupe de cannelle
1 pain blanc (grand)

Méthode de préparation

- 1.** Fouettez les œufs et ajoutez le lait, le sucre et la cannelle.
- 2.** Habillez un moule à cake rectangulaire avec du papier sulfurisé.
- 3.** Trempez chaque tranche de pain dans le mélange aux œufs jusqu'à ce qu'elle soit bien imprégnée et placez-la à la verticale dans le moule. Pressez bien les tranches de pain les unes contre les autres. Remplissez le moule à cake de tranches de pain.
- 4.** Faites cuire $\pm$ 30 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
- 5.** Servir tiède.