



Ingredientes

1 Botella (200 ml)	Supportan® DKN Sabor Capuchino
12	Rebanadas de pan blanco
2	Huevos
40 g	Margarina sin sal
2 cucharadas	Canela
2 cucharadas	Azúcar
1 cucharadita	Vainilla

Información Nutricional por porción

Energía	344 kcal
Proteínas.....	10.7 g
Grasas	12 g
Carbohidratos...	47 g
Fibra.....	1.7 g



Reg. Sanitario Fórmula para Alimentación Enteral Especializada No. 003F2017

12-Nov-2021 V-01
No. de entrada a CIS: 213300C2021736

Utensilios

- 1 plato hondo.
- 1 tenedor.
- Cuchillo y tabla para picar.
- Cuchara.
- 1 pala.
- 1 sartén mediano.

Preparación

Recortar las orillas del pan con el cuchillo, en el plato hondo mezclar con el tenedor el Supportan® DKN con los huevos y una cucharadita de vainilla, remojar por espacio breve los panes en la mezcla.

En el sartén colocar la margarina hasta que se caliente y deshaga, pasar los panes al sartén hasta que se sellen por espacio de 2 minutos para cada lado.

Servir dos tostadas espolvoreadas con la canela y azúcar. Se puede acompañar con miel o con frutas de temporada para disfrutar más.