

Blueberry French Toast Bake

1. Wash hands and surfaces; wash blueberries.
2. Wipe the top of the can of coconut milk with a damp paper towel; open with can opener.
3. Preheat oven to 350°F. Lightly grease a 9×13-inch baking dish.
4. On a cutting board with a serrated knife, cut the bread into 1" cubes. Put these cubes of bread into the prepared baking dish. Add the blueberries on top of the bread and set aside.
5. In a bowl, whisk together the almond milk, coconut milk, vanilla, maple syrup, and cinnamon.
6. Pour this mixture over the bread and blueberries.
7. Refrigerate for 1 hour, then bake at 350°F for 30 minutes.
8. Serve and enjoy!

Horneado de Tostadas Francesas de Arándanos

1. Lavarse las manos y las superficies; lava los arándanos.
2. Limpia la parte superior de la lata de leche de coco con una toalla de papel húmeda; abrir con abrelatas.
3. Precaliente el horno a 350°F. Engrase ligeramente una fuente para hornear de 9 × 13 pulgadas.
4. En una tabla de cortar con un cuchillo de sierra, corte el pan en cubos de 1". Coloque estos cubos de pan en la fuente para hornear preparada. Agregue los arándanos encima del pan y reserve.
5. En un tazón, mezcle la leche de almendras, la leche de coco, la vainilla, el jarabe de arce y la canela.
6. Vierta esta mezcla sobre el pan y los arándanos.
7. Refrigere por 1 hora, luego hornee a 350°F por 30 minutos.
8. ¡Servir y disfrutar!



FIND US ONLINE!

Prepared by Rhode Island Community Food Bank's Healthy Habits, Eating Well on a Budget Program | April 2023. Contact: Flannery Sullivan, Community Nutrition Manager | (401) 230-1671 | fsullivan@rfoodbank.org



Blueberry French Toast Bake

healthy **habits**
EATING WELL ON A BUDGET

Servings/ Porciones	10 Portions
Cost of Recipe/ Costo de Receta	\$5.81
Cost per Serving/ Costo por porción	\$0.58

healthy **recipes**



LOGO KEY/CLAVE DE LOGOTIPO:

This ingredient can be swapped for another form!
¡Este ingrediente se puede cambiar por otra forma!



Canned
Lata



Dried
Seco



Fresh
Fresco



Frozen
Congelado



Ingredients/Ingredientes:



1 loaf of bread
una barra de pan



3/4 cup
3/4 taza



3/4 cup
3/4 taza



1 TBSP
1 CDA



2 TBSP
2 CDA

TSP = teaspoon
TBSP= tablespoon
CDITA= cucharadita
CDA= cucharada



2 TSP
2 CDITA

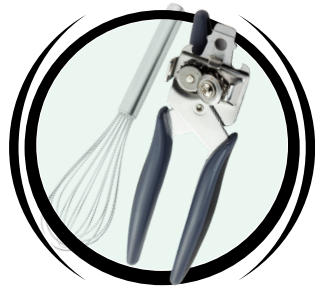


6



4 cups
4 tazas

Tools Needed/Instrumentos:



Directions/Direcciones:

