

# Tosty francuskie

Nie ma to jak umilać sobie życie na każdym kroku. Nawet w taki prosty, może wydawać się bezsensowny sposób, ale kto teraz nie wie, że jedzenie poprawia nam humor !? Wiadomo, oczywiście nie chodzi tu o obżeranie się i przesadzanie z cukrami, ale taki pyszny początek dnia może naładować nas cudownymi emocjami. Oryginalny przepis mówi, że powinniśmy użyć chałki, ale w moim domu od zawsze wykorzystuje się już sczerstwiały chleb, który na zwykłe kanapki się już nie udaje. Jak nie ma chleba, a mam ogromną ochotę na słodką przyjemność to wybieram chleb tostowy i tak też jest w przepisie, ale pamiętajcie , że może być to każdy rodzaj chleba! Osłodźcie sobie poranek !

## Tosty Francuskie,

### Przelicznik kulinarny

Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g
Mleko	1 szklanka = 250g	1 łyżka = 15g

### Składniki:

Suchy chleb ( ja użyłam suchego chleba tostowego )  
2 jaja  
60 g cukru (może być puder )  
Opakowanie cukru wanilinowego  
Masło do smażenia  
400 ml mleka



### Zaczynamy:

Jajko roztrzepujemy, dodajemy cukier i mleko.  
Wszystko dokładnie mieszamy.



Kromki chleba moczymy z obu stron w rzadkiej masie.



Namoczone kromeczki smażymy na masełku.



Odsączamy używając ręcznika papierowego.  
Podajemy z tym na co mamy w danym dniu ochotę.  
Mogą to być owoce, sam cukier puder czy sam miód.

Ja podałam z truskawkami w syropie i posypałam cukrem pudrem.

MNIAM <3

**SMACZNEGO !!!**



Czekam na zdjęcia waszych tościków, ciasteczek czy babeczek !

□

[martyna.mierzwa95@gmail.com](mailto:martyna.mierzwa95@gmail.com)