

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 szczerstwiały 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