



Французские тосты

Поджаристые ломтики бриоши в яично-пряной смеси. Подаются с ягодами и мятой.

 10 мин

Ингредиенты

Яйцо — 1 шт.

Молоко жирное — 4 ст. л.

Корица молотая — 1 ч. л.

Имбирь молотый — ½ ч. л.

Анис молотый — ½ ч. л.

Сахар — 2 ст. л.

Хлеб бриошь — 3 ломтика

Клубника — 100 г

Мед — 2 ст. л.

Приготовление

1. В миске смешайте яйцо, молоко, корицу, имбирь, анис и половину сахара. Взболтайте вилкой до однородности.
2. Обмакните ломтики бриоши в яичную смесь с обеих сторон.
3. Вырежьте из бумаги для выпечки кусочки по размеру ломтиков хлеба. Положите каждый ломтик на отдельный кусочек бумаги.
4. Поставьте тосты на бумаге в чашу аэрогриля. Готовьте 5 минут на программе «Выпечка» (180 °C).
5. Аккуратно достаньте тосты, снимите с бумаги. Переверните их и готовьте ещё 5 минут на другой стороне.
6. Готовые тосты выложите на тарелку. Посыпьте оставшимся сахаром, украсьте свежей клубникой и полейте медом.

Совет: Можно подать как десерт с шариком ванильного мороженого.