

法式吐司

食材

- 材料 A
- 全蛋 2 個
- 吐司 2 片
- 鮮奶 ½杯(100ml)
- 材料 B
- 細砂糖 ½~1 大匙
- 奶油 少許

作法

1



將蛋放入碗中打散，再加入鮮奶調勻，即成蛋汁。(圖 1~圖 4)

2



將吐司切除四邊的硬皮，並對切成兩半。

(圖 5)

3

將平底鍋燒熱，抹上些許奶油，再將吐司裹上一層蛋汁，入鍋用小火將吐司兩面煎黃盛出。(圖 6～圖 8)

4



在煎好的吐司上撒少許細砂糖即可食用。
