

大廚師:王麗玲
日期:Mar.27 2010

法國吐司水果盤

材料:

1. 白吐司
2. 無鹽奶油+橄欖油或蔬菜油
3. Icing Sugar
4. 蛋 2 個
5. 牛奶
6. 香草精
7. 鹽
8. 當季水果(藍莓或草莓)
9. 果醬

做法:

1. 吐司連皮切成三角型
2. 蛋打勻,加入牛奶,香草精,鹽打勻
3. 吐司沾蛋汁
4. 不沾鍋放入奶油和蔬菜油加熱後,放入吐司,煎到兩面金黃
5. 裝盤,用細濾網灑上 Icing sugar,果醬放吐司上,水果裝飾盤中
6. 請用刀叉,高雅的享用