

Tosty francuskie z masłem orzechowym, czekoladowym i bananem

Tosty francuskie z masłem orzechowym, czekoladowym i bananem

Odkryj nową odsłonę klasycznych tostów francuskich! Nasze tosty z masłem orzechowym, czekoladowym i bananem to prawdziwa uczta dla podniebienia. Chrupiące z zewnątrz, a miękkie i soczyste w środku, z kremową słodczą masła orzechowego lub czekoladowego oraz świeżością banana.

Dla kogo?

Idealne śniadanie dla całej rodziny, szczególnie dla dzieci, które uwielbiają słodkie smaki. To także doskonała propozycja dla zabieganych osób, które potrzebują szybkiego, ale sycącego posiłku na dobry początek dnia. Połączenie białka z jajek, węglowodanów z pieczywa i zdrowych tłuszczów z masła orzechowego zapewnia energię na długie godziny.

Na jaką okazję?

Tosty francuskie sprawdzą się jako weekendowe śniadanie, kiedy mamy więcej czasu na przygotowanie czegoś wyjątkowego. To również świetny pomysł na nieformalny brunch z przyjaciółmi czy rodzinne śniadanie w łóżku. Podane z filiżanką kawy lub szklanką mleka, staną się małym świętem każdego poranka.

Czy wiesz, że?

Tosty francuskie, znane także jako „pain perdu” (zgubiony chleb), powstały jako sposób na wykorzystanie czerstwego

pieczywa. Dzięki namoczeniu w jajku i mleku, nawet starszy chleb odzyskuje świeżość i nabiera nowego, wyśmienitego smaku. To klasyczny przykład kuchni bez marnowania żywności!

Dla urozmaicenia

Eksperymentuj z dodatkami! Zamiast banana spróbuj truskawek, malin lub plasterków jabłka. Możesz też dodać odrobinę cynamonu do masy jajecznej lub posypać gotowe tosty prażonymi orzechami. Dla bardziej wyrazistego smaku, użyj masła orzechowego z kawałkami orzechów lub dodaj szczyptę soli morskiej do czekoladowego nadzienia.