

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Arme Ritter

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 5 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PAN CARRÈ 4 fette

LATTE 300 ml

UOVA 4

ZUCCHERO 50 gr

OLIO DI SEMI 6 cucchiaini -

MIELE 4 cucchiaini da tavola

CANNELLA 1 pizzico

PREPARAZIONE

1 Allora in un piatto far sciogliere lo zucchero nel latte, in un altro piatto battere le uova e nel frattempo far riscaldare per bene l'olio.

Passare il toast prima nel latte per bene poi nell'uovo.



- 2 Mettere le fette imbevute nella padella, farle dorare per bene per entrambi i lati dopodiché posarli un un foglio di carta assorbente.





3 Una volta finito posateli sul piatto di portata un po' di miele un pizzico di cannella.