

法式吐司

美食

浣漏

鑒賤龔浜庸細2007/08/16 11:43

操作：①先将鲜奶、蛋、线砂糖打匀，再加入香草精拌匀即为蛋汁

②将每片吐司对角斜切成2片三角形，再将吐司浸泡在蛋汁中，让吐司充分吸收蛋汁至饱和度五成左右的状态

③将奶油放入平底锅中加热融化，接着放入三角形吐司煎至两面皆成金黄色即可熄火

④将煎好的法式吐司放入盘中，淋上自制的草莓酱汁，再挑出颗粒完整的草莓放在吐司上，最后以薄荷叶及糖粉做成装饰即可