

طريقة تحضير سوفليه بالتوست الفرنسية

نقدم اليك اليوم وصفة مميزة لإفطار مغذي ولذيذ، سوفليه بالتوست الفرنسية، يمكنك اعدادها مسبقاً وخبزها وتقديمها طازجة لعائلتك.

المقادير:

- كيس من الخبز التوست
- 4 بيضات
- 6 قطع من جبنة الكيري أو كوب صغير من الجبنة الكريمي
- كوب وربع حليب
- ربع كوب من السكر أو العسل للتحلية
- فانيليا
- فواكه للتزيين

طريقة التحضير:

اخفقي جبنة الكيري أو الكريمي جيداً ثم اضيفي البيض مع الفانيليا واخفيها جيداً .

اضيفي الحليب والسكر واخفيها جيداً حتى يصبح خليط متجانساً .

ضعث الخبز في صينية مستطيلة مدهونة بقليل من الزبدة، ثم صبي الخليط فوق الخبز وضعيه في الثلاجة .

لدى الإستعمال ضعي الصينية في الفرن على حرارة 180 لمدة 30 دقيقة .

بعد ذلك قطعي الخبز وقدميها مع العسل والفواكه .