

طريقة تحضير سوفليه بالتوست الفرنسي

وصفة مميزة لإفطار مغذي ولذيذ يمكنك إعدادها مسبقاً في الليل وخبزها في الصباح وتقديمها طازجة لعائلتك.

المقادير:

- كيس من الخبز التوست
- 4 بيض
- 6 قطع جبنة كيري أو كوب صغير من الجبنة الكريمية
- 1 $\frac{1}{4}$ حليب
- $\frac{1}{4}$ كوب سكر للتحلية
- فانيليا
- فواكه للتزيين

طريقة التحضير :

- نخفق الجبن الكريمي جيداً ثم نضيف البيض مع الفانيليا واحدة بواحدة ونخفق جيداً .
- نضيف الحليب ونخفق ثم نضيف السكر ونخفق حتى نحصل على خليط متجانس.
- نرص الخبز في صينية مستطيلة مدهونة بقليل من الزبدة، ثم نصب الخليك فوق الخبز ونضعه في الثلاجة حتى الصباح.
- ندخل الصينية في فرن مسخن مسبقاً على حرارة 180 لمدة 30 دقيقة .
- نخرج الصينية من الفرن وتقطع وتقدم مع العسل والفواكه .

الف صحة!