

基礎速食實作

法式吐司



食材

1. 吐司 3-4 片
2. 蛋 2 顆
3. 牛奶 100ml
4. 糖 1/2 匙

做法

1. 雞蛋加牛奶、糖攪拌拌勻



2. 將吐司兩面沾滿蛋液



3. 用小火煎至兩面金黃色



【注意事項】

1. 鍋內除了加沙拉油外，也可加一小塊奶油增加香氣，是讓吐司不容易燒焦。
2. 鍋子夠熱才能放入吐司。