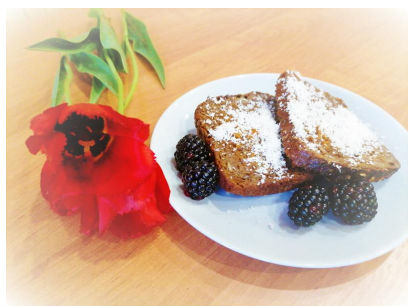


Полезные тосты "Миндальные"



Что нужно:

- зерновой хлеб (в нарезке) - 1 батон;
- яйцо - 1 шт;
- миндальное молоко - 1/3 стакана;
- кокосовое масло - 1 ст. л.;
- кокосовая стружка - 1 ст. л.;
- абрикосовое варенье - 1 ст. л.;
- корица - 1 щепотка.

Время приготовления: 40 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Яйцо взбиваем.
3. Добавляем миндальное молоко, корицу и абрикосовое варенье.
4. Снова всё взбиваем.
5. Смазываем сковородку кокосовым маслом.
6. Макаем каждый кусочек зернового хлеба в миндальную смесь.
7. Обжариваем с обеих сторон буквально по секунд 20.
8. Выкладываем на противень наши тосты, застелив предварительно пергаментной бумагой.
Если в мисочке осталась миндальная смесь, поливаем наши тосты.
9. Запекаем 15 минут при 160 градусах. Перед подачей посыпаем кокосовой стружкой.
Можно, по желанию, добавить ягодок.