

Пухкав френч тост на фурна

Рецепта от блог Angellove`s Cooking

5 порции (/дози)    Medium up to 30 Min.



Съставки:

Продукти:

0,5 парчета пълнозърнест хляб
(6-8 филийки)
3 бр. яйца
300 г кисело мляко
2 с.л. брашно
0,5 ч.л. сода бикарбонат
Dr.Oetker
60 г масло
1 ампула есенция ванилия
Dr.Oetker
1 ампула есенция ром
Dr.Oetker

За сервиране:

2 с.л. пудра захар

- 1** Загрейте предварително фурната на 180°C или 160°C с вентилатор.
Застелете дъното на плитка тава с хартия за печене.
- 2** Пресейте брашното и солта.
В голяма купа разбийте яйцата. В отделна купа разбийте киселото мляко и содата, добавете към яйцата и разбийте. Сгъстете с брашното и солта при непрекъснато разбиване. Няколко капки от есенция ром и половината от есенция ванилия.

Потопете всяка от филийките в получената смес и от двете страни, отцедете и подредете в подготвената тава.

Поставете парченце масло върху всяка филийка и печете в предварително загрята до 180°C или 160°C с вентилатор за 15-20 минути, или до златисто кафяво.
- 3** Поднесете щедро поръсени с пудра захар и гарнирани със свежи плодове или с предпочитана гарнитура.