DESSERT

Fattiga riddare goes america

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

När sportlovsveckan snart är här och många åker i väg på skidsemester, passar jag på att dela med mig av ett recept på en brunchfavorit ? French Toast.

Brunch är en otroligt härlig blandning mellan frukost och lunch där man passar på klämma in allt man tycker om. Både sött och salt. Brunch är min och min fästmös favorit bland måltider. En stund då man träffar familj och vänner och umgås över en stor måltid. Här får ni ett av mina favoritrecept när det gäller något sött till brunchen.
#Cheffraimansmat

INGREDIENSER

10 skiva vitt formbröd
3 deciliter vetemjöl
3 tesked bakpulver
3 matsked socker
0,5 -1 matsked kanel
2 kryddmått salt
2 deciliter mjölk 3%
1 deciliter vispgrädde

4 matsked smält smör
2 stycken ägg
50 gram smör till stekning, ca
1 flaska lönnsirap
1 paket gammaldags vaniljglass
1 paket frysta blandade blåbär & hallon

Panering

1 deciliter socker
4-6 matsked kanel

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda de torra ingredienserna i en bunke. Vispa först ner mjölken och grädden, sedan smöret och till sist äggen. Vispa till en slät smet.
2. Skär bort kanterna på formbrödet. Doppa sedan brödet i pannkaksmeten och stek gyllenbruna på medelhögvärme med 1-2 klickar smör.
3. Doppa sedan det pannkaksstekta brödet i socker och kanel blandingen och servera med vaniljglass, lönnsirap och blandade bär. Smaklig måltid!