

BonJour 棉花糖核桃法國吐司



需準備材料

薄片吐司 蛋
豆漿 棉花糖
核桃 鹽



作法

1. 打蛋液，加入豆漿和少許鹽混和均勻備用。
(豆漿也可以換成清水或是牛奶)
2. 將核桃壓碎、棉花糖小切丁備用。
3. 把吐司浸泡於蛋液中 10 分鐘，待其完全吸附蛋液。
(可以換成厚片土司，只是浸泡蛋液的時間要加長)
4. 起油鍋，取出吐司略瀝一下蛋液後下鍋，用中小火煎至焦香再翻面續煎。
5. 將棉花糖平均鋪在鍋中的吐司上，灑上核桃碎。
6. 加蓋等棉花糖稍微融化即可盛盤。
(或可用瓦斯噴槍溶化棉花糖)