

Francouzský toast s čokoládou a banánem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 2

- Toastový chleba 4 plátek
- Banán 0.5 ks
- Čokoláda 50 g
- Vejce 2 ks
- Zakysaná smetana 1 lžíce
- Javorový sirup 2 lžíce
- Vanilkový extrakt 0.5 lžička
- Máslo 2 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Snídaně

Země: Francie

Počet porcí: 2

Postup:

Čokoládu nalámeme na kousky a ve vodní lázni roztavíme. Banán vidličkou rozmačkáme a přidáme k čokoládě a promícháme. Směs namažeme mezi 2 plátky toastového chleba.

V míse smícháme vejce, vanilkový extrakt, zakysanou smetanu, javorový sirup a v této směsi obalíme slepené chleby a osmažíme cca 1 minutu z každé strany na malém množství másla. Poté osmažený chléb vyjměte, překrojte na 2 trojúhelníčky a podávejte ještě horké.

Trojúhelníčky můžete na talíři posypat moučkovým cukrem.