



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » К завтраку » Сладкие гренки с корицей

Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Сладкие гренки с корицей

16 июня 2012 09:38 · <https://open-cook.ru/recipes/sladkie-grenki-s-koritsej>



open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Это очень сытные гренки, что как нельзя кстати, если завтрак случается в полдень. Я их дополнила спелыми абрикосами и медом и получила потрясающие гренки.

На 2 порции нужно взять:

- 4 ломтика тостового или другого пшеничного хлеба
- 2 яйца
- 1/4 стакана молока
- 1,5 ст.л. сахара
- 1/2 ч.л. молотой корицы
- 2 абрикоса (по желанию)

- 1/2 ч.л. жидкого меда (по желанию)
- 1 ч.л. сахарной пудры
- растительное масло

Нарезаем хлеб:



Яйца слегка взбиваем венчиком или вилкой:



Добавляем молоко и сахар, все хорошенько размешиваем:



Добавляем корицу и снова размешиваем:



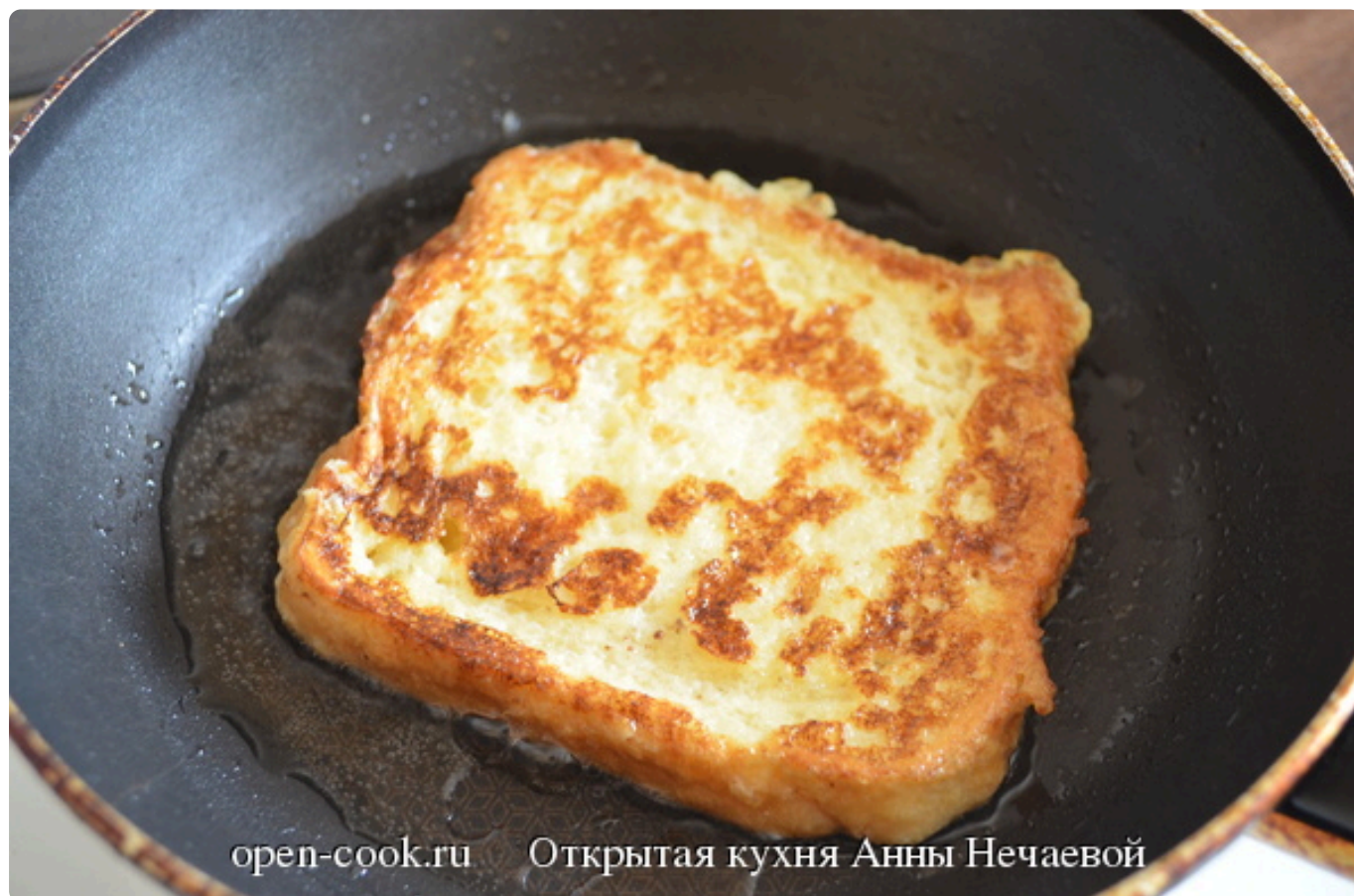
ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Обмакиваем ломтики хлеба в смеси:



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Хорошенько разогреваем сковороду с растительным маслом и обжариваем на нем гренки с двух сторон до румяной корочки:



Выкладываем наши гренки на тарелку, присыпаем сахарной пудрой. Абрикосы моем, удаляем косточку и разрезаем на 3-4 части, выкладываем их на гренки. По чуть-чуть выливаем мед на абрикосы:





Приятного аппетита!



Комментарии: 2



Анастасия # 06:09 12.07.2014

Рецепт очень простой и вкусный))
Спасибо!



ВАЛЕНТИНА # 13:15 3.09.2015

Очень интересный блог Спасибо! Только что вынула шарлотку из духовки, попробовала кусочек и пошла за вторым!!!