

1. Помойте и высушите ягоды бумажными полотенцами. Подготовьте форму для запекания.

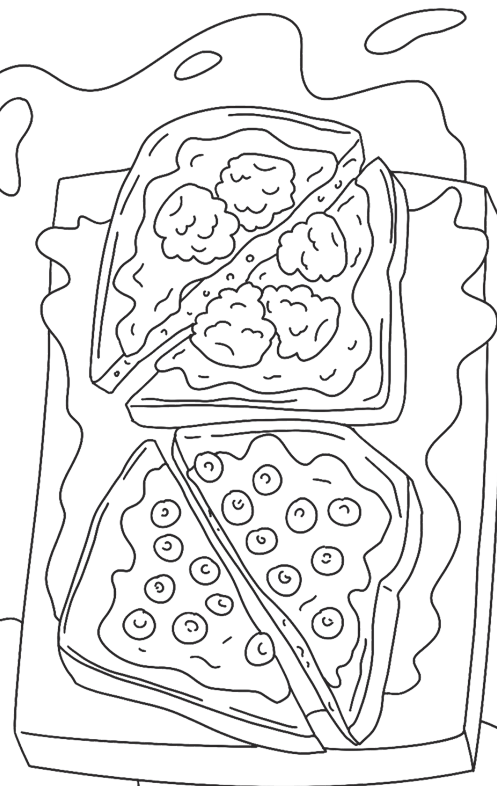
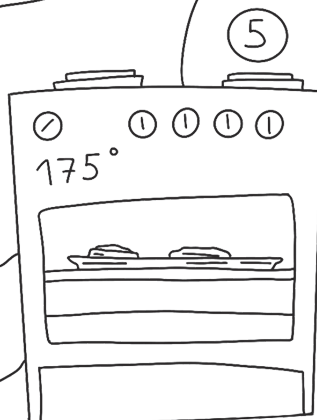
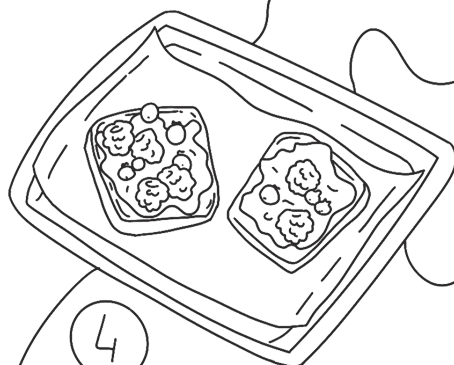
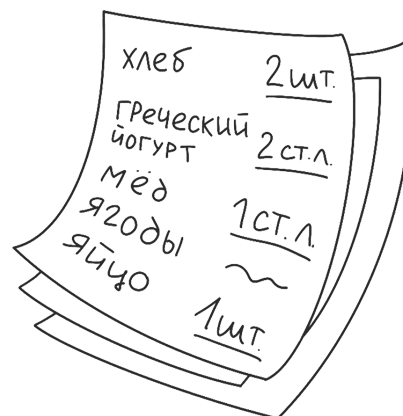
2. Включите духовку разогреваться до 175 градусов. Пока она греется, разбейте в миску яйцо. Добавьте к нему йогурт и мед. Затем взбейте ингредиенты до однородности.

3. Выложите хлеб на рабочую поверхность. Слегка надавите в центр каждого ломтика, чтобы получилось углубление.

4. Залейте ломтики хлеба яичной смесью, а сверху выложите любимые ягоды.

5. Переложите тосты на противень и уберите в разогретую духовку на 12-15 минут, пока яичная смесь не застынет, а хлеб не поджарится.

Тост с йогуртом



1. Всыпьте в чашку сахар и растворимый кофе, влейте горячую воду. Слегка перемешайте.

2. При помощи капучинатора или венчика взбейте массу до густой пены так, чтобы потом из нее можно было сделать плотные завитки на поверхности.

3. Влейте в стакан холодное молоко и добавьте лед. Сверху при помощи ложки выложите пену. Слегка перемешайте и по желанию посыпьте корицей.

ДОЛГОНА Кофе

