LINDA BEN

Eggjabrauð með súkkulaði kotasælu



Eldunartími

15 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

6 sneiðar

Lýsing

Hollt og próteinríkt eggjabrauð (french toast) með sykurlausri súkkulaði kotasælu.
Ef þú ert að þrá eitthvað ofur gott og djúsí ofan á brauð sem er samt hollt og próteinríkt þá mæli ég með því að þú prófir að hræra saman sykurlausa súkkulaðismjörinu frá Good Good og kotasælu! Það kann að hljóma smá fuðrulegt í fyrstu en ég bið ykkur bara um að treysta mér því þetta er svo gott. Ef þú vilt þá er það ennþá betra að smella þessu saman í blandara en þá verður áferðin silkimjúk, en ég gef mér alls ekki alltaf tíma í það.
Það er hægt að smella súkkulaði kotasælunni ofan á nánast hvaða brauð sem er, en eggjabrauð er í miklu uppáhaldi hjá mér, það er bara svo djúsí og gott.
Ég mæli svo með að setja nokkur ber með og sykurlaust síróp með hlynsírópsbragði en þannig verður máltíðin algjörlega ómótstæðileg.

Eggjabrauð með súkkulaði kotasælu

- 6 stk sæurdeigsbrauðsneiðar
- 4 egg
- 300 ml mjólk
- 1 tsk vanilludropar
- 1 tsk kanill
- 1 msk smjör
- 400 mg kotasæla
- 100 g sykurlaust súkkulaðismjör frá Good Good
- Jarðaber og bláber
- Sykurlaust síróp með hlynsírópsbragði frá Good Good

Aðferð:

- Setjið egg, mjólk, vanilludropa og kanil í flata skál eða lítið eldfastmót. Hrærið vel saman og setjið brauðsneiðar ofan í skálina þar til það er blautt í gegn.
- Steikið brauðið á pönnu upp úr smjöri þar til eldað í gegn. Endurtakið fyrir allar brauðsneiðarnar.
- Setjið kotasælu og súkkulaðismjör í skál og hrærið saman (einnig er hægt að nota blandara hér til að fá mjúka áferð á blönduna)
- Smyrjið brauðsneiðarnar með súkkulaðikotasælunni, skreytið með berjum og toppið með sykurlausu sírópi.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.