



Αυγοφέτες με πραλίνα & μπανάνα (French Toast)

Μερίδες: 2, Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά, Χρόνος ψησίματος: 10 λεπτά

Υλικά για το french toast

- 4 χοντρές φέτες τσουρέκι
- 1 μπανάνα
- 4 γεμάτες κουταλιές της σούπας πραλίνα φουντουκιού
- 1 αυγό
- 1 ποτήρι γάλα
- 2 κ.σ άχνη ζάχαρη
- 1 κ.σ. Βούτυρο αγελαδινό

Υλικά για το σερβίρισμα

- Πραλίνα

Εκτέλεση

- 1) Κόβουμε την μπανάνα σε λεπτές φέτες.
- 2) Αλείφουμε σε δύο φέτες τσουρεκιού από μία κουταλιά της σούπας πραλίνα. Μοιράζουμε την μπανάνα στις δύο φέτες τσουρεκιού και κλείνουμε με τις άλλες δύο φέτες. Πιέζουμε πολύ καλά με τα χέρια να ενωθούν οι δύο φέτες και αφήνουμε στην άκρη.
- 3) Σε ένα μπολ, ανακατεύουμε το γάλα με το αυγό και την άχνη ζάχαρη.
- 4) Βάζουμε σε ένα τηγάνι το βούτυρο και το αφήνουμε να κάψει καλά.
- 5) Βουτάμε στο μείγμα του γάλακτος τα τσουρέκια και τα βάζουμε στο καυτό τηγάνι.
- 6) Ψήνουμε για 4 λεπτά από κάθε μεριά.
- 7) Κόβουμε τα french toast στην μέση και σερβίρουμε με έξτρα πραλίνα.