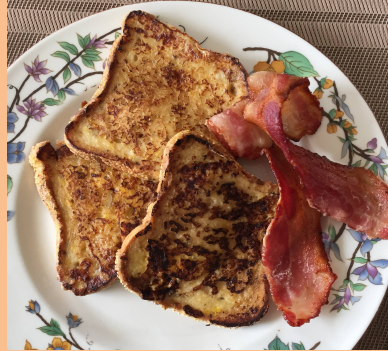




Cuisiner sans gluten avec Cristynn de ma maison à la vôtre



PAIN DORÉ

CATÉGORIE

Dessert

QTÉ DE PERSONNES

2 personnes

TEMPS PRÉPARATION

5 minutes

TEMPS DE CUISSON

15 minutes

TOTAL

20 minutes

Niveau de difficulté : facile

INGRÉDIENTS GÂTEAU :

2 œufs

1 tasse de lait

1 1/2 cuil à soupe de sucre Lanctic ou autre
beurre

3 tranches de pain sans gluten par personne

Bon Appétit

MÉTHODE :

Étape 1 : Mettre tous les ingrédients dans un bol sauf le pain

Étape 2 : Mélanger à l'aide d'une fourchette pour rendre le plus homogène possible

Étape 3 : Dans une poêle chaude ajouter 1 cuil à thé de beurre laisser fondre

Étape 4 : Tremper votre pain sans gluten dans le mélange des deux côtés

Étape 5 : Faites griller le pain dans la poêle jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée et un peu croustillante des 2 côtés

Étape 6 : Garder au réchaud pendant que vous faites cuire les autres tranches et rajouter du beurre

Nous accompagnons notre pain doré de bacon sans gluten comme le Kirkland de Costco

Si vos avez la dent très sucré vous pouvez ajouter un peu de sirop d'érable



CONSEIL SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Photo indique le pain utilisé qui est sans gluten et délicieux