



Семейна закуска в стил френски тост

⌚ 30–45 Минути 

Подготовка

- 1 Разполовете кроасаните и наредете в намазнена тава.
- 2 Разбъркайте сиренето рикота с лимоновите корички и ваниловата захар.
- 3 Разбийте яйцата, млякото, канелата и кристалната захар. Полейте кроасаните с получената смес и приберете в хладилника за 40 минути.
- 4 Загрейте фурната на 180°C предварително. Намажете кроасаните с разтопеното масло и ги опечете във фурната за 25 минути.
- 5 Разпределете рикотата и сладкото между кроасаните и върнете във фурната за още 5-10 минути.

Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

10 бр.	Кроасани без пълнеж
150 g	Сирене рикота
2 бр.	♦ Бурбонска ванилова захар
1 ч.л.	Настъргана лимонова кора
40 g	Разтопено масло
3 бр.	Яйца
200 ml	Прясно мляко
60 g	Кристална захар
2 с.л.	♦ Канела на прах
	Плодово сладко по избор

