

Chrupiąca brioszka z jagodami i lodami

Pyszny deser

🍴 Ilość porcji: 1

🕒 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 1 garść truskawek, odszypułkowanych i pokrojonych w plasterki
- 1 garść borówek amerykańskich
- 1 garść malin, lekko rozgniecionych
- 2 kromki brioszki, grubo pokrojone
- Lody waniliowe lub słodzone mascarpone
- Cukier puder, przesiany
-



Wykonanie:

Ustawić temperaturę na średnią. Rozgrzej opiekacz do kanapek, aż zgaśnie kontrolka gotowości do pieczenia. Umieść pokrojoną brioszkę na rozgrzanej płycie opiekacza regulując pokrywę zawiasów tak, aby przykryła chleb i spoczywała na jego wierzchu. Opiekaj przez ok. 2-3 minuty na złoty kolor. Podawaj ciepłe pieczywo z mieszanką jagód, lodami waniliowymi i posypane cukrem pudrem. Ten przepis jest również pyszny z opiekanymi kromkami ciasta Madera. Postępuj w ten sam sposób, jak powyżej.