



Melezatkan!



French Toast Ala Sasa

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 6 iris roti tawar
- 50 gr selai cokelat
- 100 gr keju, parut
- 2 btr telur
- 150 ml susu cair
- 1/2 sdt kayu manis bubuk
- 1 sdm margarin
- 100 ml saus cokelat
- Sasa Santan Cair

CARA MEMBUAT

1. Ambil satu iris roti tawar, oles dengan selai cokelat dan taburi keju parut. Gulung roti. Lakukan hingga roti habis.
2. Campur telur, susu cair, dan kayu manis bubuk ke dalam mangkuk kemudian kocok hingga tercampur rata. Celupkan roti ke dalamnya hingga mengenai seluruh permukaan roti.
3. Panaskan margarin di pan antilengket kemudian masukkan roti, masak hingga matang dan kecokelatan di setiap sisi roti. Angkat dan sajikan dengan saus cokelat.