

Яйца теплой свежеиспеченного хлеба »с зимой закуски любил молодых и старых представителей!

Вкусный и сладкий, но также великолепно, основным ингредиентом яйцо богат питательными веществами, а также jotjiyo!

Создание теплый яичный хлеб! ^^ Я знаю, как сделать вкусное яйцо хлеб

 **Яичные хлеб приготовления ингредиенты** 

(Один человек основы)

|  |  |
| --- | --- |
| **Основные ингредиенты** | Яйца 150 г, сахар 80 г, соль 1 г, выпечка порошок 6g, молоко 170 мл, мука 250 г, соль, сливочное масло немного |
| **Вспомогательные материалы** | 2 капли ванильного масла, ломтики ветчины 75 г, сыр чеддер 40 г, мелко нарезанную петрушку |
| **Материалы Описание** | Тесто (сахар, соль, выпечка порошок, ваниль масло, молоко, мука, соль) |

 **Информация Яйцо Хлеб** 

|  |  |
| --- | --- |
| **Время приготовления** | 60 минут |
| **Калория** | 186kcal (1 человек) |

**Кулинарные курсы Яйцо хлеб**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| http://cfile26.uf.tistory.com/image/235F5A3E529D44B234D911 | **01**Мука, ​​сахар, соль, выпечка порошок, а затем сделал удара тело смешивается с молоком и залить яйцо, ваниль масло слушать половину теста.(На муку и соль, сахар, пекарский порошок, используя громоздкую, мелкий порошок может быть использован для hatkeik) |
| http://cfile25.uf.tistory.com/image/2242F93E529D44B4115BC3 | **02**За виды хлеба, изготовленные с яйцами дарить маленькие чашки булочки или слегка растереть масло внутрь кадра, пока тесто на половину чашки, что поставит Разбитое яйцо |
| http://cfile9.uf.tistory.com/image/275FF03E529D44B40961ED | **03**Ломтики ветчины и сыра чеддер, чтобы дать всем сторонам положить нарезанный 1 см в размере яйцо содержит некоторые жалуется немного соли. |
| http://cfile30.uf.tistory.com/image/2562323E529D44B5070A71 | **04**Рубленые тесто, оставляя более 1 см от переполненной чаши заполняет весь путь, так что редкий крышку. |
| http://cfile7.uf.tistory.com/image/2574003E529D44B6012405 | **05**Учитывая сырой петрушку посыпать петрушкой Луна пороха, 180 15-20 минут, в зависимости от технических характеристик печи будет запекать в духовке.Если тесто рождается с зубочисткой, смоченной ripe'll похоронить Учитывая ^^ |

Когда вы горячий, попробуйте почувствовать вкус лучше яичный хлеб!

Легко судить и оценивать излишеств вещи? ^ 0 ^



Трубопроводы хлебобулочных яиц хлеба киосков полны голодным я ем только один звонок!

Почему бы не сделать простой яичный хлеб с их семьи должны быть созданы один dakkeun теплый хлеб с яйцами?