



# FRENCH TOAST

## INGREDIËNTEN

2-3 personen:

- 300gr glutenvrij toastbrood
- 5 eieren
- 250 ml ongezoete amandelmelk
- 40gr veggie proteïne poeder
- 5 druppels greensweet vloeibare stevia vanille
- 1/2 theelepel kaneel
- 80gr chocoladeschilfers

## ZO MAAK JE HET:

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Snijd het brood in kleine blokjes. Meng in een grote kom de eieren, melk, proteïne poeder, greensweet vloeibare vanille en kaneelpoeder.

Mix het goed. Doe bakpapier in een bakvorm en leg daar de broodblokjes in. Giet het ei / melkmengsel erover. Voeg de 3/4 chocoladeschilfers toe en meng alles door elkaar.

Top af met de overgebleven chocoladeschilfers.

Bak 25 minuten.

Serveer met Griekse yoghurt en besprenkel met Greensweet Syrup Gold.

Enjoy!