

ขนมปังกระเทียม



ส่วนประกอบ:

1	ก้อน	ขนมปังฝรั่งเศส
254	กรัม	เนยสด (ทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง)
4-5	ช้อนโต๊ะ	กระเทียมบดละเอียด
1/4	ช้อนชา	เกลือป่น

ตัดครึ่งขนมปังตามยาว (อาจตัดแบ่งออกอีกเป็น 4 ส่วน)

ผสม เนย กระเทียม และเกลือ แล้วคนให้เข้ากัน ทา เนยกระเทียมลงไปบนขนมปังให้ทั่ว

(เนยกระเทียมส่วนที่เหลือสามารถเก็บไว้ได้ในตู้เย็น) นำไปอบบนตะแกรง

โดยให้ด้านเนยกระเทียมอยู่บน ให้กรอบประมาณ 10 นาที

หรือให้นำไปวางบนกระทะร้อนโดยให้ด้านเนยกระเทียมคว่ำลง จนกระทั่ง กรอบ ตัดเสิร์ฟ

เป็นชิ้นพอคำ

หรือเสิร์ฟ กับ อาหารอิตาเลียนต่างๆ

www.nanaproducts.com