인절미토스트

둥이맘 문성실의 이야기가 있는 밥상

인절미토스는 식빵과 인절미, 그리고 연유 정도만 있으면 집에서도 쉽게 만들 수 있는 음식이에요. 한국사람이라면 남녀노소 가리지 않고 누구나 좋아할 만한 음식이에요. 간식으로도 아주 좋아요.

쭉쭉 늘어지는 인절미가 식빵과 이렇듯 궁합이 잘 맞다니…… 쫄깃한 떡이 식빵 속에 쏘옥~. 달콤한 연유와 고소한 콩가루, 아몬드까지 환상적인 조합입니다.

인절미토스트는 따뜻할 때 바로 먹어야 맛있어요.

간혹 냉동실에 천덕꾸러기처럼 자리잡고 있는 인절미가 있다면 해동해서 한번 만들어 보세요. 새로운 요리로 거듭날 거에요.

Recipe

1~2인분 기준
(적당히 계량해도 맛있어요)

◆ 주재료: 식빵(2장), 인절미(적당량), 버터(0.5), 연유(적당량), 콩가루나 미숫가루(2), 아몬드(5알)

※ 연유가 없다면 꿀이나 아가베시럽을 대신 넣어도 좋은데, 확실히 연유를 넣어야 더 맛이 좋아요.
※ 콩가루가 부족하다면 미숫가루를 섞어서 뿌려도 좋아요.

1. 식빵은 아무것도 두르지 않은 팬에 앞뒤로 노릇하게 굽는다.

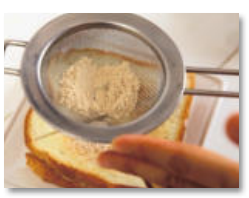
2. 구운 식빵 한쪽에 버터를 펴서 바른다.

3. 버터가 녹으면 식빵 위에 말랑말랑한 인절미를 고루 올린다.

4. 전자레인지용그릇으로 옮겨 연유를 지그재그 뿌리고, 전자레인지에 넣고 1분 정도 돌린다.

5. 인절미가 촉촉할 때 얼른 식빵 나머지 한장을 포개서 먹기 좋게 4등분한다.

6. 다시 연유를 지그재그로 뿌려준다.



7. 토스트 위에 남은 인절미콩가루를 체에 넣고 고루 뿌려 준다.

8. 그 위에 아몬드슬라이스를 골고루 뿌려 주고 그릇에 담아 주면 끝.

강남 대동한의원 미주 분원
LESSPAIN ACUPUNCTURE

각종 PPO / HMO 보험
센트럴헬스 메디케어
모나크헬스케어 받습니다
www.LessPainAcupuncture.com
진료시간: 월~금 10am~7pm / 토 10am~5pm
714.582.2115
1231 W. Central Ave. #B, Brea, CA 92821

구이마을
TO GO 환영

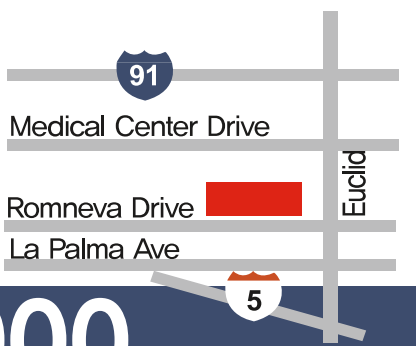
우거지 갈비탕
소 불고기
돼지 불고기
이면수 구이
고등어 구이
조기구이
각종 반찬 판매
714.484.9292
8535 Knott Ave.,
Buena Park, CA 90620

www.unicaresurgery.com
애나하임
쾌적한 병원시설에서 만족한 의료시술을 경험하십시오.
UNICARE SURGERY CENTER
유니케어 수술센터
Tennis Elbow 시술센터

• 테니스엘보우 시술 • 관절수술/골절수술/척추수술
• 각종 통증수술
▶ UNICARE SURGERY CENTER
▶ Orthopedic/Podiatry/Plastic/Hand & General Surgery
▶ 줄기세포(Stem Cell), 자가혈청치료(PRP)
▶ 각종 수술 상담

미국보드 전문의와 최신 의료장비와
진료시스템으로 정확한 진단, 시술을 해드립니다.

각종 PPO보험/교통사고, 직장상해보험/메디케어 취급, 여행자보험, 기독의료상조



UNICARE SC
UNICARE
SURGERY CENTER
714-332-5000
1741 W. Romneya Dr. #B, Anaheim, CA 92801