



Αυγόφτετες τσουρεκιού με ροδάκινα κομπόστα

Μερίδες: 2, Χρόνος προετοιμασίας: 5 λεπτά, Χρόνος ψησίματος: 10 λεπτά

Υλικά

- 1/2 τσουρέκι
- 200 ml γάλα φρέσκο
- 2 αυγά
- 2 κ.σ. άχνη ζάχαρη
- 1/2 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 2 κ.σ. βούτυρο αγελαδινό

Υλικά για το σερβίρισμα

- Ροδάκινα κομπόστα Del Monte σε ελαφρύ σιρόπι
- Μέλι
- Σαντιγύ

Εκτέλεση

- 1) Κόβουμε το τσουρέκι σε χοντρές φέτες.
 - 2) Σε ένα μπολ, χτυπάμε το γάλα με το αυγό, την άχνη ζάχαρη και τη βανίλια.
 - 3) Βάζουμε το βούτυρο σε ένα αντικολλητικό τηγάνι σε μέτρια φωτιά. Μόλις λιώσει και κάψει, προσθέτουμε τις φέτες του τσουρεκιού αφού τις βουτήξουμε μέσα στο μείγμα του γάλακτος (από όλες τις μεριές).
 - 4) Ψήνουμε για περίπου 4 λεπτά από κάθε μεριά και μεταφέρουμε σε ένα ξύλο κοπής.
 - 5) Κόβουμε τις αυγόφτετες στα δύο και τις σερβίρουμε σε πιάτα ή σε μία πιατέλα.
 - 6) Κόβουμε τα **ροδάκινα κομπόστα Del Monte** σε φέτες και τα μοιράζουμε στα πιάτα.
- Σερβίρουμε με μέλι και προαιρετικά λίγη σαντιγύ. Μπορούμε να πασπαλίσουμε με και αμύγδαλο φιλέ, θα του πηγαίνει πολύ!