



## Французский тост в виде звезды с Nutella®



### Французский тост, s'il vous plaît!

Французский тост действительно французский? Этот популярный рецепт имеет много названий во всем мире, например, Яичный хлеб, Цыганский сухарик, Бедный рыцарь. Несмотря на то, что происхождение рецепта неясно, понятно одно – это прекрасный завтрак: хрустящий, ароматный хлеб и начинка из Nutella.

#### Ингредиенты

- 2 яйца
- 160 мл молока
- 20 г сахара
- 8 ломтиков черствой булочки бриошь
- 20 г сливочного масла
- Щепотка корицы
- 40 г Nutella®
- Сахарная пудра для украшения





### 1-й шаг

- Вечером накануне ломтики булочки бриошь разложить на решетке и оставить в кухне на столе на ночь, чтобы они подсохли.
- С утра взбить яйца с сахаром, молоком и корицей.
- На среднем огне в сковороде с антипригарным покрытием расплавить комочек сливочного масла.
- Пару ломтиков булочки бриошь на несколько секунд обмакнуть в яичную смесь.



### 2-й шаг

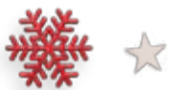
- Ломтик булочки бриошь жарить 2 минуты с одной стороны, затем перевернуть и жарить еще 2 минуты с другой стороны.
- Переложить французский тост на тарелку и проделать те же действия с другими ломтиками.



### 3-й шаг

- Взять большую формочку для печенья в виде звезды и вырезать звездочки из тостов.





#### 4-й шаг

- На каждую звездочку намазать 5 г Nutella®.
- Сложить вместе по 2 ломтика, украсить сахарной пудрой и Nutella®, сразу же подать на стол.

