



Estrelas de torrada francesa com Nutella®



Torrada francesa, s'il vous plaît!

A torrada francesa é realmente francesa? Esta célebre receita recebe nomes diferentes conforme o país. Em certa medida assemelha-se às fatias douradas, tão apreciadas no Natal. Embora a sua origem seja incerta, pode ter a certeza de que lhe vai proporcionar um pequeno-almoço excelente: pão estaladiço com um toque de especiarias e recheio de Nutella.

Ingredientes

- 2 ovos
- 160 ml de leite
- 20 g de açúcar
- 8 fatias de pão de forma duro
- 20 g de manteiga
- 1 pitada de canela
- 40 g de Nutella®
- açúcar inglês, para decorar





Passo 1

- Na noite anterior, coloca as fatias de pão de forma em cima de uma grelha e deixa-as a secar durante toda a noite.
- No dia seguinte, bate os ovos com o açúcar, o leite e a canela.
- Numa frigideira antiaderente, derrete uma pequena quantidade de manteiga em lume médio.
- Mergulha duas fatias de pão na mistura de ovo durante alguns segundos.



Passo 2

- Cozinha cada fatia durante 2 minutos de um lado. Depois, volta-a e cozinha durante mais dois minutos.
- Coloca as torradas francesas num prato e repete o procedimento para as restantes torradas.



Passo 3

- Usando um molde grande em forma de estrela, recorta as torradas francesas.





Passo 4

- Barra cada estrela com 5 g de Nutella[®]. Empilha 2 fatias, decora com açúcar inglês e Nutella[®] e serve imediatamente.

