

RECETAS

# Tostada Francesa de croissant con Nutella®

Medio

45 Minutos



## INGREDIENTES

### PARA 2 PORCIONES

- 1 huevo
- 1/2 taza de leche
- Una pizca de canela
- Una pizca de nuez moscada
- Una pizca de sal
- 1 croissant
- Manteca
- 2 cucharadas de Nutella®
- 2 cucharadas de yogurt
- 3/4 de frutos rojos
- 1-2 cucharadas de avellanas trituras



Para preparar esta deliciosa receta, ¡20g de Nutella® por persona es suficiente!

## PROCEDIMIENTO

1

En un bowl chico mezclar el huevo, la leche, canela, nuez moscada y sal.

2

Cortar un croissant a la mitad y colocarlo en un una bandeja. Vertir la mezcla de huevo en el croissant y dejar remojar por 10 minutos. Voltear las mitades y dejar remojar otros 10 minutos.

3

Calentar una sartén y agregar la manteca.

4

Una vez que la manteca se derritio, agregar el croissant y freir a fuego medio de 5-7 minutos cada lado.

5

Colocar la mitad de croissant en un plato, untar 1 cucharada de Nutella® y el yogurt y los frutos rojos.

Decorar con las avellanas trituradas y servir con jugo de naranja o leche.

**Compartí esta receta con el hashtag  
#recetanutella**

¿Sos amante de los croissants? ¡Proba nuestras tostadas Francesas con Nutella® para que tu desayuno sea más emocionante!