

Garsusis prancūziškas skrebutis su „Nutella®“

Lengvas

12 val. 20 min.



INGREDIENTAI

8 porcijai

2 kiaušiniai

160 ml pieno

20 g cukraus

8 riekelės sudžiuvusios „broche“

20 g sviesto

Žiupsnelis cinamono

40 g „Nutella“®

Cukraus pudros dekoravimui

ŽINGSNIAI



1 Naktį prieš gaminant, supjaustykite „broche“ riekelėmis, padėkite ant grotelių ir palikite per naktį kad sudžiūtų.

Ryte suplakite kiaušinius su cukrumi, supilkite pieną ir užberkite cinamono.

Sumaišykite.

Išlydykite sviestą ant vidutinės ugnies.

„Broche“ riekes pamirkykite kiaušinių masėje kelioms sekundėms.



2 Kepkite 2 minutes vieną „broche“ pusę, tuomet apverskite ir kepkite 2 minutes kitą „broche“ pusę.

Perkelkite iškeptą „broche“ ant lėkštės ir iškepkite likusias riekes.



3 Naudodami didelę žvaigždės formą, išpjaukite žvaigždės formą iš savo iškeptos „broche“.

**4**

Ištepkite vieną žvaigždės pusę 5 g riešutų kremu „Nutella“®.

Sulipdykite dvi „broche“ žvaigždes, papuoškite cukraus pudra ir skanaus!

Skanaus!