

Franču grauzdiņa zvaigzne ar Nutella®

Viegla

12 h 20 min



SASTĀVDAĻAS

8 porcijām

2 muna

160 ml piima

20 g suhkrut

8 ōhu kāes kuivanud rōstsaia viilu

20 g vōid

veidi kaneeli

40 g Nutella®-t

tuhksuhkrut kaunistamiseks

PAGATAVOŠANA



1 | Aseta päev varem röstsaiaviilud restile ja jäta need ööseks köögilauale kuivama.

Hommikul klopi omavahel munad, suhkur, piim ja kaneel. Aseta mittenakkuva pinnaga pliidile, kuumuta keskmise kuumuseni ja sulata pannil killuke võid. Kasta paar röstsaiaviilu mõneks sekundiks munasegusse.



2 | Prae munaseguga kaetud röstsaiaviilu 2 minutit ühelt poolt. Keera saiaviil ümber ja prae veel 2 minutit teiselt poolt.

Aseta praetud Prantsuse röstsai taldrikule ja korda sama teiste röstsaiaviiludega.



3 | Lõika röstsaiad suure piparkoogivormi abil tähekujuliseks.

**4**

Määri igale tähekujulisele röstsaiale Nutella®-t.

Pane kaks viilu omavahel kokku, kaunista tuhksuhkru ja Nutella®-ga ning serveeri kohe.

Et voila !