

РЕЦЕПТ

Французские тосты из круассанов с Nutella®

Средняя

45 мин.



ИНГРЕДИЕНТЫ

НА 2 ПОРЦИИ

1 яйцо

 $\frac{1}{2}$ стакана молока

Щепотка корицы

Щепотка мускатного ореха

Щепотка соли

1 круассан дневной выдержки

Масло

2 столовые ложки Nutella®

2 столовые ложки простого греческого йогурта

 $\frac{3}{4}$ стакана свежей малины1-2 столовые ложки жареного фундука,
размельченного

Чтобы приготовить этот
восхитительный
рецепт, достаточно 15 г
Nutella® на человека!

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 В небольшой миске смешайте яйцо, молоко, корицу, мускатный орех и соль.
- 2 Разрежьте круассан пополам и выложите в небольшую неглубокую форму для запекания, достаточно большую, чтобы половинки уложить в один слой. Полейте круассан яичной смесью; выдержите 10 минут. Половинки переверните и выдержите еще 10 минут.
- 3 Нагрейте сковороду с антипригарным покрытием и добавьте сливочное масло.
- 4 Как только масло растает, добавьте круассаны и обжаривайте на среднем огне по 5-7 минут с каждой стороны.
- 5 Выложите половину круассана на тарелку, намажьте 1 столовую ложку Nutella[®], затем йогурт и малину.
Украсьте измельченным фундуком и подавайте с апельсиновым соком или молоком.

Поделитесь рецептом-hashtag #nutellarecipe

Вы любитель круассанов? Ну конечно же, так пополните свой стол для завтрака нашими неотразимыми французскими тостами из круассанов с Nutella[®]!