

РЕЦЕПТА

Френски тост от кроасан и Nutella®

Средно

2 Порции

45 мин



ПРОДУКТИ

ЗА 2 ПОРЦИИ

- 1 яйце
- ½ чаша прясно мляко
- щипка канела
- щипка индийско орехче
- щипка сол
- 1 кроасан без пълнеж, престоял един ден
- масло
- 2 супени лъжици Nutella®
- 2 супени лъжици кисело мляко
- ¾ чаша пресни малини
- 1-2 супени лъжици печени лешници, смлени



15 г Nutella® на човек са напълно достатъчни, за да приготвиш тази вкусна рецепта и да се насладиш на вкуса!

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- 1 В малка купа смеси яйцето, млякото, канелата, индийското орехче и солта.
- 2 Разрежи кроасана наполовина и го постави в малка форма за печене, но достатъчно голяма, за да побере половинките на един ред. Изсипи яйчената смес върху двете половини на кроасана и ги накисни за 10 минути. Обърни половинките и остави да престоят в сместа за още 10 минути.
- 3 Загрей тиган с незалепващо покритие и добави масло.
- 4 След като маслото се разтопи, добави кроасана и го запържи на умерен огън за 5-7 минути от всяка страна.
- 5 Постави половин кроасан в чиния, намажи 1 супена лъжица Nutella®, последвана от киселото мляко и малини.

Украси с натрошени лешници и сервирай с напитка по твой вкус - портокалов сок или мляко.

Сподели тази рецепта с #nutellarecipe

Ако обожаваш кроасаните, опитай нашия неустоим френски тост от кроасан и Nutella® и добави щипка УАУ към своята закуска!