

RECIPE

# Rabanada com Nutella®

Fácil

30 min



## INGREDIENTES

**PARA 8 PORÇÕES**

2 ovos

160ml de leite

20g de açúcar

8 fatias de pão dormido

20g de manteiga

uma pitada de canela

Nutella®

açúcar de confeiteiro para decorar



Para preparar esta  
deliciosa receita, 15 g de  
Nutella® por pessoa é  
suficiente para apreciar  
todo o seu sabor!

## PASSO A PASSO



1

Na noite anterior, coloque as fatias de pão em uma gradinha e deixe na bancada da cozinha para secar durante toda a noite.

De manhã, bata os ovos com o açúcar, o leite e a canela.

Aqueça um pouco de manteiga em uma frigideira antiaderente em fogo médio.

Umedeça algumas fatias de pão na mistura de ovo por alguns segundos.



2

Frite uma fatia de pão por 2 minutos de um lado. Vire e frite por mais 2 minutos do outro lado.

Transfira a torrada para um prato e repita com as fatias de pão restantes.



3

Use um cortador grande e corte as torradas para dar o formato que quiser.

**4**

Espalhe 5g de Nutella® em cada torrada.

Empilhe 2 fatias, decore com açúcar de confeiteiro e Nutella® e coma imediatamente.

## Compartilhe essa receita com **#nutellawithlove**

Uma receita tradicional presente em muitas mesas no Natal, que com Nutella® se torna mais especial.