Pain doré de Noël facile au four avec tartinade aux noisettes NUTELLA®

Facile | 45 min

INGRÉDIENTS

pour 8 portions

1/2 tasse (125 ml) de beurre, ramolli

3 œufs, battus

1 ½ tasse (375 ml) de lait

1 c. à table (15 ml) de vanille

1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue

Une pincée de sel

1 pain baguette (250 g/8,75 onces), coupé en 16 tranches

8 c. à table (120 ml) de tartinade aux noisettes NUTELLA®, 1 c. à table par portion

ÉTAPES

1 Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Étendre le beurre ramolli dans le fond d'un plat de cuisson de 23 cm x 32 cm (9 po x 13 po). Dans un bol, battre les œufs, le lait, la vanille, la cannelle et le sel; verser dans un plat peu profond. Tremper les deux côtés des tranches de pain baguette dans le mélange d'œufs, jusqu'à saturation.

2 Disposer les tranches de pain dans le plat de cuisson en une couche simple.

3 Cuire au four jusqu'à ce que le pain doré commence à être ferme (25 minutes). Servir avec de la tartinade aux noisettes NUTELLA®, un verre de lait et des fruits.