

# Estrellas de tostada francesa con Nutella®

Fácil

12 h 20 minutos



## Ingredientes

para 8 porciones

2 huevos

160ml leche

20g azúcar

8 rebanadas de pan brioche endurecido

20g mantequilla

Pizca de canela

40g Nutella®

Azúcar en polvo para decorar

## Pasos



1

La noche anterior, coloca las rebanadas de pan en una rejilla de alambre y déjalas en el mesón de la cocina para que se sequen durante la noche.

Por la mañana, bate los huevos con el azúcar, la leche y la canela.

Calienta un poco de mantequilla en una sartén antiadherente a fuego medio.

Sumerge un par de rodajas de pan en la mezcla de huevo durante unos segundos.



2

Dora una rebanada de pan por 2 minutos por un lado. Dale la vuelta y dora durante 2 minutos más por el otro lado.

Transfiere las tostadas francesas a un plato y repite con el resto de las rodajas de brioche.

**3**

Usando un cortador de estrella grande, corta las tostadas francesas.

**4**

Unta cada estrella con 5g de Nutella<sup>®</sup>.

Une 2 rebanadas, decora con azúcar en polvo y Nutella<sup>®</sup>.

¡Consume de inmediato!

**¡Listo para disfrutar!**