

RECETAS

Tostadas Francesas con Nutella®

Medio

45 minutos



INGREDIENTES

PARA 2 PORCIONES

- 1 huevo
- ½ taza de leche
- Una pizca de canela
- Una pizca de nuez moscada
- Una pizca de sal
- 1 pan tajado
- Mantequilla
- 2 cucharadas de Nutella®
- 2 cucharadas de yogurt griego
- ¾ taza de frambuesas frescas
- 1-2 cucharadas de avellanas trituras



Para preparar esta deliciosa receta, ¡15g de Nutella® por persona es suficiente!

PROCEDIMIENTO

- 1 En un tazón pequeño mezcla el huevo, la leche, canela, nuez moscada y sal.
- 2 Coloca una tajada de pan en una bandeja. Vierte la mezcla de huevo en la tajada de pan y deja remojar por 10 minutos. Voltea las mitades y deja remojar otros 10 minutos.
- 3 Calienta un sartén y agrega mantequilla.
- 4 Una vez que la mantequilla se ha derretido, agrega la tajada de pan y fríe a fuego medio de 5-7 minutos cada lado.
- 5 Coloca la tajada de pan en un plato, unta 1 cucharada de Nutella® y el yogurt y las frambuesas.
Decora con las avellanas trituradas y sirve con jugo de naranja o leche.

**Comparte esta receta con el hashtag
#recetanutella**

¿Eres amante de los croissants? ¡Prueba nuestras **tostadas Francesas con Nutella®** para que tu desayuno sea más emocionante!