RECEPT

Francouzské toasty ve tvaru hvězdy s pomazánkou Nutella®

Snadné | 12 h 20 Min.

SUROVINY

NA 8 PORCÍ

8 plátků bílého toastového chleba

2 vejce

20 g cukru krupice

160 ml mléka

špetka skořice

špetka skořice

40 g pomazánky Nutella®

moučkový cukr na zdobení

-

K přípravě tohoto lahodného receptu stačí jen 15 g pomazánky Nutella® na jednu porci!

POSTUP

1

Večer rozložíme plátky toastového chleba na mřížku a necháme na kuchyňské lince přes noc oschnout.

Ráno utřeme vejce s cukrem do pěny. Pak do ní zašleháme mléko a skořici.

Na nepřilnavé pánvi na smažení rozehřejeme při střední teplotě kousek másla.

Několik plátků toastového chleba namočíme na pár vteřin do vaječné směsi.

2

Plátky toastového chleba nasáklé vaječnou směsí vkládáme do pánve s rozpuštěným máslem a smažíme po obou stranách, každou stranu zhruba 2 minuty.

Usmažené toasty skládáme na talíř a udržujeme v teple, než budou všechny usmažené.

3

Pak z osmažených toastů vykrajujeme velkým vykrajovátkem hvězdy.

4

Jednotlivé hvězdy potřeme 5-ti gramy pomazánky Nutella®.

Vždy dvě hvězdy spojíme, ozdobíme moučkovým cukrem a pomazánkou Nutella®. Ihned podáváme.