

RECEPT

Francúzske toasty s nátierkou Nutella® v tvare hviezdy

Jednoduché

12 h 20 Min.



INGREDIENCIE

NA 8 PORCIÍ

2 vajcia

160 ml mlieka

20 g cukru

8 rezov suchého pečiva

20 g masla

štipka škorice

40 g nátierky Nutella

práškový cukor na ozdobenie



Na prípravu tohto lahodného receptu stačí len 15 g nátierky Nutella® na jednu porciu!

POSTUP



1

Pečivo nakrájané na plátky nechajte cez noc na drôtenom rošte na kuchynskej doske obschnúť.

Ráno vyšľahajte vajcia s cukrom, mliekom a škoricou.

V panvici s neprilnavým povrchom rozohrejte na strednom plameni kúsok masla.

Niekoľko plátok pečiva namočte na niekoľko sekúnd do vaječnej zmesi.



2

Takto namočený plátok pečiva opekajte 2 minúty z jednej strany, otočte a pečte ďalšie 2 minúty z druhej strany

Toast preložte na tanier a postup zopakujte so zvyšnými plátkami pečiva.



3

Veľkou vykrajovačkou z francúzskych toastov vykrajujte hviezdy.

**4**

Hviezdy zlepujte spolu 5 g nátierky Nutella®.

Ozdobte práškovým cukrom a Nutellou® a ihneď podávajte.