

# Zvijezde od francuskog tosta s Nutellom®

Lagano

12 h 20 Min



## SASTOJCI

**ZA 8 PORCIJE**

2 jajeta

160ml mlijeka

20g šećera

8 kriški ustajalog brioša

20g maslaca

Prstohvat cimeta

40g Nutelle®

Šećer u prahu za ukrašavanje

## NAČIN PRIPREME



1

Večer prije, postavite kriške brioča na rešetku te ostavite na kuhinjskom stolu preko noći da se osuše.

Ujutro, umutite jaja s šećerom, mlijekom i cimetom.

Rastopite štangicu maslaca u tavi za pečenje u kojoj se hrana ne lijepi na srednjoj vatri.

Umočite nekoliko kriški brioša i smjesu jaja na nekoliko sekundi



2

Pecite krišku brioša po 2 minute sa jedne strane. Preokrenite i pecite s druge strane još 2 minute.

Prebacite francuski tost na pladanj te ponovite postupak s preostalim kriškama brioša.

**3**

Pomoću velike modlice u obliku zvijezde, izrežite komade francuskog tosta.

**4**

Svaku zvijezdu namažite s 5g Nutelle®.

Spojite 2 kriške, ukasite šećerom u prahu i Nutellom® i odmah jedite.