

# Sült francia pirítós Nutella<sup>®</sup>-val

Könnyű

45 minimum



## Hozzávalók

### 8 adaghoz

1/2 csésze puha vaj

3 felvert tojás

1 1/2 csésze tej

1 ek vanília

1 tk őrölt fahéj

Egy csipet só

1 bagett 16 szeletre vágva

8 ek Nutella<sup>®</sup>, 1 ek/adag

## Lépések:



1

Melegítsük elő a sütőt 180°C-ra. Vajazzunk ki egy 23 × 33 cm méretű sütőedény alját.

Keverjük össze egy tálban a tojásokat, tejet, vaníliát, fahéjat és a sót, és öntsük egy mélytányérba.



2

Mártogassuk a bagett szeletek mindkét oldalát a tojásos keverékbe, amíg átítatódnak.

Helyezzük a kenyérszeleteket egy rétegben a sütőedénybe, majd a sütőbe.



3

Addig süssük, amíg a bagett el nem kezd megkeményedni (25 perc). Nutella®-val megkenve, egy pohár tejjel és gyümölcsökkel tálaljuk.