

Challah francia pirítós Nutella®-val

Könnyű

12 h 20 minimum



Hozzávalók

8 adaghoz:

8 nagy tojás

2 ½ csésze tej

2 ek kristálycukor

2 ek világos barna cukor

1 ek vaníliakivonat

¼ tk frissen őrölt szerecsendió

½ tk őrölt fahéj

¼ tk só

8 szelet briós/challah, kb. 1 cm vastagra szelve

1 csésze apróra vágott pörkölt magyó (választható)

8 ek NUTELLA® (1 ek/adag)

Lépések:



1

Vajazzunk ki vastagon egy 23 cm x 33 cm méretű tepsit.

Egy nagy edényben keverjük habverővel simára a tojásokat, tejet, cukrot, vaníliakivonatot, fahéjat, szerecsendiót és sót, de ne verjük túl.



2

Helyezzük a kenyérszeleteket hosszában a tepsibe, és rendezzük őket két oszlopba úgy, hogy kicsit befedjék egymást.



3

Öntsük a tojásos keveréket a kenyérszeletekre, majd finoman nyomogassuk le őket. A tepsit takarjuk le folpackkal vagy alufóliával, és éjszakára tegyük hűtőbe.