

RECEPT

# Croissant francia pirítós Nutella®-val

Közepes

45 minimum



## HOZZÁVALÓK

### 2 ADAGHOZ

- 1 tojás
- ½ csésze tej
- Egy csipetnyi fahéj
- Egy csipetnyi szerecsendió
- Egy csipetnyi só
- 1 egy napos croissant
- vaj
- 2 evőkanál Nutella®
- 2 evőkanál görög joghurt
- ¾ csésze friss szeder
- 1-2 evőkanál pirított, aprított mogyoró



**A recept elkészítéséhez és élvezetéhez egy fő számára 15 g Nutella® is elegendő.**

## ELKÉSZÍTÉS

- 1 Keverjük össze egy kis tálban a tojást, a tejet, a fahéjat, a szerecsendiót és a sót.
- 2 Vágjuk félbe a croissant-t és tegyük egy mély tepsibe, ami elég nagy ahhoz, hogy egymás mellett elférjen rajta a két szelet. Öntsük a tojásos masszát a croissant-ra és hagyjuk ázni 10 percig. Fordítsuk meg a szeleteket és hagyjuk még 10 percig állni.
- 3 Melegítsünk elő egy tapadásmentes serpenyőt és kenjünk meg vajjal.
- 4 Miután felolvadt a vaj, tegyük a croissant-t a serpenyőbe és süssük meg mindkét oldalát közepes lángon 5-7 percig.
- 5 Tegyük egy tányérra a croissant-t és kenjük meg az egyik felét 1 evőkanál Nutella<sup>®</sup>-val, majd üntsük rá a joghurtot és az epret. Díszítsük aprított mogyoróval és tálaljuk tejjel vagy naracslével.

**Ossza meg a receptet a #nutellarecept  
hashtag megjelölésével**

Ön is crossiant rajongó? Próbálja ki francia pirítósként Nutella<sup>®</sup>-val és dobja fel reggelijét!