

French toast di Pandoro con Nutella®

Facile

20 min



INGREDIENTI

per 6 porzioni - 3 French toast

1 pandoro

80 gr sciroppo di acero

60 gr Nutella®

50 gr more

50 gr lamponi

15 gr burro (per ungere la padella)

PREPARAZIONE

- 1** Per preparare il french toast di pandoro con Nutella®, ritagliate un cartoncino a forma di fetta di pan brioche. Quindi tagliate il pandoro a fette spesse circa 2 cm. Ritagliate con l'aiuto di un coltellino le sagome, posizionando su ciascuna fetta di pandoro il cartoncino. Dalle prime 3 fette ricaverete due sagome e una dalle successive più piccole.
- 2** Avrete un totale di 9 fette sagomate. Scaldare una padella antiaderente ampia e ungete con il burro. Tostate le fette.
- 3** Serviranno pochi minuti per lato, fino a doratura. Impiattate impilando 3 fette per ciascuna porzione, cospargete con sciroppo d'acero.
- 4** Guarnite con more e lamponi, ciuffi di Nutella® aiutandovi con una sac-à-poche. I vostri french toast di Pandoro con Nutella® sono pronti!