

# Pan francés navideño con NUTELLA®

Medium

4 Portions

15 min



## 3 huevos $\frac{1}{4}$ taza (60 ml) de leche

8 rebanadas de pan

3 huevos

$\frac{1}{4}$  taza (60 ml) de leche

$\frac{1}{2}$  cucharadita (2.5 ml) de vainilla

una pizca de sal

4 cucharadas (60 ml) de NUTELLA®, 1 cucharada por  
porción

## PASOS



1

En un tazón pequeño, batir los huevos, la leche y la vainilla y verter en un recipiente poco profundo.

Colocar 4 rebanadas de pan sobre una tabla para picar. Con un cortador de galletas de figuras navideñas, recortar una forma en el centro de cada rebanada de pan. Dejar enteras las otras 4 rebanadas.



2

Mojar todas las rebanadas de pan en la mezcla de huevo.

En un sartén antiadherente, cocinar cada rebanada hasta que quede dorada, luego voltear para cocinar del otro lado. Untar NUTELLA® sobre las 4 rebanadas de pan enteras. Cubrir cada rebanada entera con una rebanada recortada, para revelar NUTELLA® abajo.

Servir caliente con un vaso de leche y una guarnición de fruta.