

Tostadas francesas de pan challah con Nutella®

Easy

8 Portions

20 min



INGREDIENTES:

- 8 huevos grandes
- 2 ½ tazas (625 ml) de leche
- 2 cucharadas (30 ml) de azúcar granulado
- 2 cucharadas (30 ml) de azúcar mascabado compactado
- 1 cucharada (15 ml) de extracto de vainilla
- ¼ cucharadita (1.25 ml) de nuez moscada recién rallada
- ½ cucharadita (2.5 ml) de canela en polvo
- ¼ cucharadita (1.25 ml) de sal
- 1 pan brioche/huevo/challah en rebanadas con un grosor de ½ pulg. (1.5 cm)
- 1 taza (250 ml) de avellanas tostadas y picadas (opcional)
- 8 cucharadas (120 ml) de NUTELLA®, 1 cucharada por porción

PREPARACIÓN:

**1**

Untar generosamente con mantequilla un refractario de 23 cm x 32 cm (9 pulg. x 13 pulg.).

En un tazón grande, batir los huevos, leche, azúcar, extracto de vainilla, canela, nuez moscada y sal, hasta que quede todo bien mezclado, pero sin batir demasiado.

**2**

Colocar las rebanadas de pan en 2 filas longitudinales en el refractario, traslapándose ligeramente las rebanadas.

3

Verter la mezcla de huevo sobre el pan challah y presionar suavemente hacia abajo. Cubrir con envoltura plástica adherente o papel aluminio y refrigerar toda la noche.

En la mañana, precalentar el horno a 180 °C (350 °F). Mientras, voltear cuidadosamente cada rebanada de pan para permitir que el pan absorba un poquito más de líquido, asegurándose que las partes superiores de las rebanadas de pan estén mojadas.

Hornear durante 45 minutos para una textura más suave y más parecida a un budín de pan o durante 1 hora para una textura más firme y más crujiente.

Adornar con avellanas tostadas, si lo desea. Dejar reposar 10 minutos. Sacar a cucharadas porciones individuales para servir con NUTELLA®. ¡Disfrutar con un vaso de leche y una guarnición de fruta!



Y aquí vamos