

Estrellas de Tostadas francesas con Nutella[®]

Fácil

20 min



INGREDIENTES

PARA 8 TOSTADAS FRANCESAS

2 huevos

160ml leche

20g azúcar

8 rebanadas de brioche viejo

20g mantequilla

una pizca de canela

40g Nutella[®]

azúcar glass para decorar

PREPARACIÓN

**1**

La noche anterior, coloca las rebanadas de brioche en una rejilla y déjalo en la encimera de la cocina por la noche para que se seque.

En la mañana, bate los huevos con el azúcar, la leche y la canela.

Calienta el trozo de mantequilla en un sartén antiadherente a fuego medio.

Remoja un par de rebanadas de brioche en la mezcla de huevo por unos segundos.

**2**

Cocina una rebanada de brioche por 2 minutos de un lado. Dale la vuelta y cocina por otros 2 minutos del otro lado.

Transfiere la tostada Francesa en un plato y repite con las demás rebanadas.

**3**

Utilizando un cortador largo de estrella, corta las tostadas Francesas.

**4**

Esparce en cada estrella 5g de Nutella®.
Junta 2 rebanadas, decora con azúcar glass y Nutella® y come enseguida.

¿Orgullosa de tu proceso horneando? ¡Nosotros también!

Comparte una foto (y la receta) con el hashtag #recetanutella en redes sociales. Nos encantará ver la web mundial convirtiéndose un poco más dulce <3