

Pan francés horneado para la mañana de Navidad con Nutella®

Fácil

8 Porciones

15 min



INGREDIENTES:

1/2 taza (125 ml) de mantequilla, ablandada

3 huevos, batidos

1 1/2 tazas (375 ml) de leche

1 cucharada (15 ml) de vainilla

1 cucharadita (5 ml) de canela en polvo

Una pizca de sal

1 baguete (8.75 onzas/250 g), cortada en 16 rebanadas

8 cucharadas (120 ml) de NUTELLA®, 1 cucharada por porción

PREPARACIÓN:



1

Precalentar el horno a 180 °C (350 °F). Untar la mantequilla ablandada sobre el fondo de un refractario de 23 cm x 32 cm (9 pulg. x 13 pulg.).

Batir los huevos, la leche, la vainilla, la canela y la sal en un tazón; verter la mezcla en un plato poco profundo. Remojar los dos lados de las rebanadas de baguete en la mezcla de huevo hasta que queden saturadas.



2

Colocar las rebanadas de pan sobre la fuente para hornear en una sola capa.

Hornear hasta que el pan francés empiece a ponerse firme (25 minutos). Servir con NUTELLA® junto con un vaso de leche y una guarnición de fruta.

Y aquí vamos