

RECIPE

Gwiazdki z tostów francuskich z kremem Nutella®

Easy

12 h 20 min



Składniki na 8 porcji

- 2 jajka
- 160 ml mleka
- 20 g cukru
- 8 kromek czerstwej brioszki
- 20 g masła
- szczypta cynamonu
- 40 g kremu Nutella®
- cukier puder do dekoracji



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

WYKONANIE



1

Dzień przed przygotowaniem tostów pokrój brioszki na kromki i zostaw na kratce od piekarnika, by wyschły przez noc.

Rano wymieszaj jajka z cukrem, mlekiem i cynamonem.

Podgrzej kawałek masła na patelni z powłoką nieprzywierającą na średnim ogniu.

Na kilka sekund zanurz dwie kromki brioszki w jajkach z mlekiem.



2

Smaż po dwie minuty na stronę.

Przenieś oba tosty francuskie na talerz i powtórz całą procedurę dla całego pieczywa.



3

Powycinaj tosty za pomocą wykrawarki w kształcie gwiazdki.

**4**

Posmaruj każdą gwiazdkę 5 g kremu Nutella®.

Poskładaj tosty w kanapki, sklejjąc je kremem Nutella®. Gwiazdki z tostów francuskich są od razu gotowe do podania.