

PRZEPIS

Grzanki z Panettone z kremem Nutella®

Łatwe

30 min



Składniki na 40 porcji

Okolo połowy z 1 kg babki Panettone

120 g kremu Nutella®

10 g masła

cukier puder i srebrne perelki cukrowe do dekoracji



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

WYKONANIE



1

Pokrój babkę na 1 cm kromki.

Pokrój kromki na kawałki o wymiarach 3 cm x 7 cm.



2

Posmaruj masłem patelnię z powłoką nieprzywierającą. Na średnim ogniu obsmaż wszystkie kromki Panettone, aż się zrumienią (około 3 minuty na każdą kromkę).

Ułóż kromki na kratce wyłożonej papierem do pieczenia.



3

Za pomocą rękawa cukierniczego udekoruj grzanki kremem Nutella® (3 g na grzankę), odrobiną cukru pudru i złotymi perełkami.

Podawaj na ciepło.