

Estrelas de torrada francesa com Nutella®

Fácil

12 h 20 min



INGREDIENTES

PARA 8 PORÇÕES

2 ovos

160 ml de leite

20 g de açúcar

8 fatias de pão de forma duro

20 g de manteiga

1 pitada de canela

40 g de Nutella®

açúcar inglês, para decorar

INSTRUÇÕES



1

Na noite anterior, coloca as fatias de pão de forma em cima de uma grelha e deixa-as a secar durante toda a noite.

No dia seguinte, bate os ovos com o açúcar, o leite e a canela.

Numa frigideira antiaderente, derrete uma pequena quantidade de manteiga em lume médio.

Mergulha duas fatias de pão na mistura de ovo durante alguns segundos.



2

Cozinha cada fatia durante 2 minutos de um lado. Depois, volta-a e cozinha durante mais dois minutos.

Coloca as torradas francesas num prato e repete o procedimento para as restantes torradas.

**3**

Usando um molde grande em forma de estrela, recorta as torradas francesas.

**4**

Barra cada estrela com 5 g de Nutella[®]. Empilha 2 fatias, decora com açúcar inglês e Nutella[®] e serve imediatamente.

Apresentação final