

RECEITA

# Croissant fatia dourada com Nutella®

Média

45 min



## INGREDIENTES

### PARA 2 CROISSANTS

1 ovo

½ chávena de leite

Pitada de canela

Pitada de noz-moscada

Pitada de sal

1 croissant, do dia anterior

Manteiga

2 colheres de sopa de Nutella®

2 colheres de sopa de iogurte grego natural

¾ chávena de framboesas frescas

1-2 colheres de sopa de avelãs torradas, picadas



**Para preparar esta deliciosa receita, 15 g de Nutella® por pessoa são suficientes para apreciar todo o seu sabor!**

## INSTRUÇÕES

- 1 Numa tigela pequena, mistura o ovo, o leite, a canela, a noz-moscada e o sal.
- 2 Corta o croissant ao meio e coloca-o num pequeno prato de ir ao forno, suficientemente grande para que caibam ambas as metades ao lado uma da outra. Coloca a mistura do ovo em cima do croissant e deixa absorver durante 10 minutos. Vira as metades ao contrário e deixa absorver o ovo durante mais 10 minutos.
- 3 Aquece uma frigideira antiaderente e adiciona manteiga.
- 4 Quando a manteiga tiver derretido, adiciona o croissant e frita em lume médio durante 5-7 minutos de cada lado.
- 5 Põe uma metade do croissant num prato, barra 1 colher de sopa de Nutella®, seguida pelo iogurte e pelas framboesas.

Decora com as avelãs picadas e serve com sumo de laranja ou com leite.

**Partilha a receita com a hashtag  
#receitanutella.**

És apreciador de croissants? Claro que és. Por isso, inova a tua mesa de pequeno-almoço com a nossa receita irresistível de Croissant fatia dourada com Nutella®!