

РЕЦЕПТ

Круассан с Nutella®

Средне

45 мин



Ингредиенты

на 2 порции

- 1 яйцо
- ½ стакана молока
- Щепотка корицы
- Щепотка мускатного ореха
- Щепотка соли
- 1 подсушенный круассан
- Сливочное масло
- 2 ст.ложки Nutella®
- 2 ст. ложки греческого йогурта без добавок
- ¾ стакана свежей малины
- 1-2 столовые ложки порубленного жареного фундука



Для приготовления
рецепта достаточно 15 г
Nutella® на одну
порцию.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1** | В небольшой миске смешайте яйцо, молоко, корицу, мускатный орех и соль.
- 2** | Разрежьте подсушенный круассан пополам и выложите в неглубокую форму для запекания. Выберите такую форму, чтобы половинки можно было уложить в один слой. Полейте круассан яичной смесью, выдержите его 10 минут. Переверните половинки и выдержите еще 10 минут.
- 3** | Нагрейте сковороду с антипригарным покрытием и добавьте сливочное масло.
- 4** | Как только масло растает, положите на сковороду половинки круассана и обжарьте их на среднем огне по 5-7 минут с каждой стороны.
- 5** | Выложите половинку круассана на тарелку, намажьте 1 столовую ложку Nutella®, затем добавьте йогурт и малину.
Посыпьте круассан измельченным фундуком и подавайте с апельсиновым фрешем или молоком.

**Поделитесь рецептом, используя хештег
#nutellарецепты**

Вы любите круассаны? Конечно да! Внесите новые утонченные нотки в свой завтрак с нашим неотразимым французским круассаном с Nutella®