



© Ferrero, 2017

PAIN PERDU COM NUTELLA®

Bolos & minibolos | Vegetariana | Almoço | Lanche da tarde | Jantar | Todo o ano

👤👤👤 | 40 minutos 🕒 | 📖📖📖

Rende: 16 porções - Dose: 1 fatia de pain perdu

INGREDIENTES

- 28 fatias de pão de trigo integral
- 12 ovos grandes
- 1,5 litros de leite desnatado
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 900 g de morangos cortados
- 230 g de nata azeda magra
- 115 g de manteiga sem sal
- 200 g de açúcar mascavo
- 170 g de Nutella®

PREPARAÇÃO

Partir o pão em pedacinhos. Juntar e misturar os ovos, o leite e a baunilha.

Colocar a manteiga e o açúcar mascavo numa panela média e deixar levantar fervura.

Colocar a manteiga e o açúcar mascavo derretidos num tabuleiro de 10 cm de fundo.

Juntar os pedacinhos de pão e despejar a mistura dos ovos para molhar o pão.

Cobrir com folha de alumínio e assar a 180 °C durante 35-45 minutos.

Após assado, retirar do forno, virar o tabuleiro ao contrário para dentro de outro tabuleiro, deixando para cima a mistura de açúcar mascavo e manteiga.

Colocar 3 filas de morangos por cima e aplicar linhas de nata azeda e Nutella® sobre o pain perdu.