



Pan frances de Nutella® y moras azules

Pasteles / Mini pasteles | Breakfast | Mid-morning | World Nutella® Day

👤👤👤 | 40 minutes 🕒 |

PARA: 15 PORCIONES

- 225 gr Nutella**
- 15 rebanadas de pan
- 250 gr de moras azules
- 40 gramos de mantequilla
- 2 huevos
- 120 ml de leche

40 min

PREPARACIÓN



1. En un bowl hacer la mezcla batiendo los huevos y la leche.

2. Calienta una sartén a fuego medio-alto.



3. Sumerge una rebanada de pan en la mezcla durante unos 30 segundos, dale la vuelta y espera otros 30 segundos.



4. Sacar el pan de la mezcla y cocinarlo en la sartén con un poco de mantequilla.

5. Deja las rebanadas hasta que estén bien tostados y retíralos.



6. Sirve el pan francesa aún calientes con las moras azules y Nutella encima como si fuera una adición.