



© Ferrero, 2017

PAIN PERDU CON NUTELLA®

Pasteles / Mini pasteles | Vegetariano | Comida | Todo el año

👤👤👤 | 40 minutos 🕒 | 📖📖📖

Para: 16 raciones

Porción: 1 rebanada de *pain perdu*

INGREDIENTES

- 28 rebanadas de pan de trigo integral
- 12 huevos grandes
- 1.5 l de leche al 1 % de grasa
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 900 g de fresas laminadas
- 230 g de crema agria desnatada
- 115 g de mantequilla sin sal
- 200 g de azúcar moreno
- 170 g de Nutella®

PREPARACIÓN

Trocee con las manos el pan en pedazos pequeños. Vierta en un cuenco los huevos, la leche y la vainilla y bátalos. Añada la mantequilla y el azúcar moreno en un cazo y llévelo a hervir. Cubra el fondo de una bandeja de horno de 10 cm de profundidad con la mezcla de la mantequilla derretida y el azúcar. Agregue los trozos de pan y vierta la mezcla de huevo para que empape. Cubra con film transparente y hornee a 180 °C durante 35-45 minutos. Cuando esté hecho, retire del horno y dé la vuelta a la bandeja sobre otra fuente para que la capa de la mezcla de mantequilla y azúcar quede arriba. Decore con 3 filas de fresas sobre la parte de arriba y, con una manga, alterne filas de crema agria con filas de Nutella® sobre el *pain perdu*.