



© Ferrero, 2017

PAIN PERDU CON NUTELLA®

Cake / Mini cake | VEGETARIANO | PRANZO | EVENTI SPECIALI

👩👨👧 | 40 minutes 🕒 | 📖📖📖

Dosi per: 16 porzioni

Porzione: 1 fetta di pain perdu

INGREDIENTI

- 28 fette di pane integrale
- 12 uova grandi
- Mezzo litro di latte scremato
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 900 g di fragole a fette
- 230 g di panna acida senza grassi
- 115 g di burro
- 200 g di zucchero di canna
- 170 g di Nutella®

PREPARAZIONE

Spezzetta il pane in piccoli pezzi.

Metti le uova, il latte e l'estratto di vaniglia in un contenitore e mescola.

Metti il burro e lo zucchero di canna in una casseruola e porta a bollore.

Versa il composto ottenuto dallo zucchero di canna e dal burro fuso in una teglia alta 10 cm, aggiungi i pezzi di pane e versa la miscela di uova inzuppando il pane.

Copri con carta stagnola e cuoci in forno a 180 °C per 35-45 minuti.

Dopo la cottura, capovolgi la teglia su un'altra teglia in modo che la miscela di burro e zucchero di canna sia verso l'alto.

Decora il pain perdu con 3 strisce di fragole intervallate a strisce di panna acida e a strisce di Nutella®.