



© Ferrero, 2017

PAIN PERDU MET NUTELLA®

Cakes / Mini Cakes | Vegetarisch | ZOMER

👤👤👤 | 40 minuten ⌚ | 🍪🍪🍪

Hoeveelheden: 16

Porties: 1 snee pain perdu

INGREDIËNTEN

- 28 sneden volkorenbrood
- 12 grote eieren
- 1.5 l 1% melk
- 1 theelepel vanille-extract
- 900 gr. gesneden aardbeien
- 230 gr. vetvrije zure room
- 115 gr. ongezouten boter
- 200 gr. bruine suiker
- 170 gr. Nutella®

BEREIDING

Scheur het brood in kleine stukjes. Leg eieren, melk en vanille bij elkaar en meng ze samen. Plaats de boter en bruine suiker in een sauspan en breng het aan de kook. Met behulp van een 10 cm. diepe halfpan plaats de gesmolten boter en bruine suiker op de bodem van de pan. Voeg de broodstukjes toe en giet het eiermengsel om het brood te doorweken. Bedek met folie en bak 35 tot 45 minuten op 180°C. Na het koken, haal je het uit de oven, draai de pan om in een andere pan, het bruine suikerbotermengsel zichtbaar makend. Plaats 3 rijen aardbeien aan de bovenkant en lijnen zure room en Nutella® over de pain perdu.