



ФРАНЦУЗСКИЕ ГРЕНКИ С NUTELLA®

ТОРТЫ / ПИРОЖНЫЕ | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ОБЕД | КРУГЛЫЙ ГОД

👩🍳👨🍳👧 | 40 minutes ⌚ | 📖📖📖

Количество порций: 16.

Порция: 1 кусок

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 28 кусков пшеничного хлеба
- 12 крупных яиц
- 1,5 л молока (1%)
- 1 чайная ложка ванильного экстракта
- 900 г нарезанной клубники
- 230 г нежирной сметаны
- 115 г несоленого сливочного масла
- 200 г тростникового сахара

- 170 г пасты Nutella®

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нарежьте или порвите хлеб на кусочки.

Смешайте яйца, молоко и ванильный экстракт.

Поместите масло и тростниковый сахар в кастрюльку и доведите до кипения.

Вылейте полученную смесь растопленного масла с сахаром в форму для запекания глубиной 10 см.

Сверху положите кусочки хлеба и залейте яично-молочной смесью, чтобы она пропитала хлеб.

Накройте фольгой и выпекайте при температуре 180 °C в течение 35–45 минут.

Затем извлеките из духовки и выложите на блюдо таким образом, чтобы карамельная часть оказалась сверху.

Украсьте сверху 3 рядами клубники, нанесите узор из сметаны и пасты Nutella®.