

ROULEAU DE PAIN AU NUTELLA

Préparation: 15 minutes

Cuisson: environ 5 minutes

Portions: 5

Ingrédients

2 œufs

4 càs de Nutella

10 tranches de pain carré pour sandwich (sans croûte de préférence)

Sucre

Beurre

2 càs de lait

Préparation

1. Retirer la croûte des pains et les affiner avec le rouleau à pâtisserie.
2. Les tartiner de Nutella et les rouler sans trop serrer.
3. Les placer sur une assiette, fermeture tournée vers le bas.
4. Battre les œufs entiers avec le lait.
5. Y faire plonger les pains en les recouvrant complètement.
6. Faire fondre le beurre dans une poêle antiadhésive.
7. Y déposer les rouleaux de pain et les faire dorer des deux côtés.
8. Les passer dans du sucre.
9. Servir les rouleaux de pains au Nutella