

Tutorial- Rollitos De Mini Tostadas Francesas Con Nutella



¿Estás buscando un desayuno que te haga sentir como un niño nuevamente? ¿Te encanta Nutella, pero odias la culpa de comerla directamente del frasco? ¿Quieres impresionar a tus amigos y familiares con una receta deliciosa y fácil que parece elegante pero que en realidad es súper simple?

Si respondiste afirmativamente a alguna de estas preguntas, ¡entonces debes probar estos mini rollitos de tostadas francesas de Nutella!

Ingredientes

- ✓ Barra de pan blanco rebanado.
- ✓ $\frac{3}{4}$ taza de leche entera.
- ✓ 2 huevos.
- ✓ 6 cucharadas de azúcar en polvo.
- ✓ Tarro de Nutella.

Preparación

1. Toma una rebanada de pan, corta la corteza de cada lado.
2. Enrolla la rebanada de pan con un rodillo. Asegúrate de hacer el pan muy fino para asegurarte de obtener mini rollitos.
3. Unta 1 cucharada de Nutella por todo el pan, luego enróllalo bien y córtalo con cuidado por la mitad.



4. Agrega 2 huevos, 3/4 taza de leche y 2 cucharadas de azúcar en polvo en un tazón. Bate con un tenedor hasta que todo esté combinado.



5. Sumerge los rollitos de tostadas francesas en la mezcla de huevo y luego fríelos a fuego lento hasta que ambos lados estén dorados. (No quemar)
6. Espolvorea el azúcar sobre las tostadas francesas y sírvelas con jarabe de arce o más Nutella.



5 Consejos Para Hacer Estas Tostada Francesa Perfectas

1. Cortar las cortezas hace que el pan sea más fino y flexible, lo que ayuda a enrollarlo y sellar los bordes. También hace que los rollitos sean más uniformes y prolijos.

2. Asegúrate de esparcir Nutella en toda la superficie de la rebanada de pan, dejando un pequeño borde alrededor de los bordes. Esto asegurará que cada bocado tenga suficiente Nutella y evitará que se escape durante la cocción.
3. Enrolla la rebanada de pan de un extremo al otro, presionando firmemente a medida que avanzas. Pellizca las costuras y meta los extremos para sellarlos bien. Esto evitará que los rollitos se deshagan o se abran durante la cocción.
4. Cocina los rollitos en tandas a fuego medio-bajo, volteándolos ocasionalmente para que se doren por todos lados de manera uniforme. No los cocines a fuego alto o se quemarán por fuera antes de que estén bien cocidos por dentro.
5. Disfrútelo mientras está caliente. Puedes mantenerlos calientes en el horno bajo hasta que estén listos para servir o recalentarlos en el microondas si es necesario.