



Desserts

Pains perdus au Nutella

Pour 2 personnes.

Ingrédients

4 tranches de pain blanc
1 sachet de sucre vanillé
2 cuillères à café de cannelle
4 cuillères à soupe de sucre
8 cuillères à soupe de lait
sucre en poudre
4 œufs
Nutella
beurre

Méthode de préparation

Tartinez un côté des tranches de pain avec du Nutella. Déposez ensuite les autres tartines par-dessus.

Dans un plat mélangez les œufs avec le sucre, le lait, la cannelle et le sucre vanillé. Mixez bien le tout. Une par une trempez les tartines dedans et laissez-les s'imprégner quelques minutes.

Cuisez les pains perdus dans un peu de beurre à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient brun doré. Décorez avec du sucre en poudre et servez avec des morceaux de bananes ou de fraises.

