

Wrap de pain doré aux fruits et Nutella

- La recette parfaite de wrap de pain doré aux fruits et Nutella



Ingrédients :

- 8 tranches de pain blanc
- Fromage à la crème, fruits (fraises, framboises) et/ou Nutella
- 2 œufs
- 3 cuillères à soupe de lait
- 1/3 de tasse (85 ml) de sucre
- 1 cuillère à thé de cannelle
- beurre

Préparation :

1. Retirer la croûte de chaque tranche de pain et aplatir avec un rouleau à pâte.
2. Placez votre garniture préférée sur un côté de la tranche de pain. Fromage à la crème + Nutella + petit Fruits.
3. Roulez les pains dorés bien serrés.
4. Dans un bol, fouettez les œufs avec le lait jusqu'à ce que ça soit bien combiné.
5. Dans un autre bol, mélanger le sucre et la cannelle.
6. Faites chauffer une casserole à feu moyen et faire fondre le beurre.
7. Trempez chaque pain doré dans le mélange d'œufs.
8. Faites dorer chaque pain doré dans la casserole. Environ 2 minutes de chaque côté.
9. Rouler dans le mélange de sucre et cannelle.
10. Servir!

“ *Préparez-vous ces délicieux wrap de pain doré très facile à faire. Vous pouvez les garnir à votre goût :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)