



ovomaltine

PAÏN PERDU ROULÉ OVO



PRÉPARATION PAIN PERDU ROULÉ OVO

INGRÉDIENTS

- 4 tranches de pain toast
- 1 Ovo Crunchy Cream
- 1 œuf
- 1 cs de lait
- 1 cs de beurre
- 1 cs de cannelle
- 1 cs de sucre

PRÉPARATION

1. Couper la croûte des tranches de pain toast. Aplatir légèrement les tranches de pain à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
2. Tartiner les tranches de pain avec l'Ovo Crunchy Cream et les enrouler sur elles-mêmes en serrant bien.
3. Fouetter l'œuf et le lait dans une assiette creuse.
4. Faire chauffer le beurre dans une poêle, tremper les tranches de pain roulées dans la préparation à l'œuf de manière à ce qu'elles soient entièrement recouvertes.
5. Égoutter légèrement les tranches de pain roulées et les faire dorer de tous les côtés à feu moyen dans la poêle.
6. Mélanger la cannelle et le sucre, rouler les tranches de pain perdu roulées Ovo chaudes dans ce mélange.
7. Déguster chaud.