

PÃO BRIOCHE COM MANTEIGA DE AMENDOIM E MAÇÃS

 15min  10min  Muito fácil



INGREDIENTES PARA 2 PESSOAS.

- 1 ovo
- 70 ml de leite (ou de uma bebida vegetal)
- 1 maçã
- Um pouco de manteiga (ou óleo) para a cozedura
- Andros BE NUTS! Crunchy
- Algumas sementes de abóbora (opcional)

PREPARAÇÃO DA RECEITA

01

Descasca e corta a maçã em cubinhos. Cozinhá-os num tachinho com uma noz de manteiga (ou com óleo) e uma pitada de canela, até a maçã estar macia (cerca de 10 minutos).

02

Bate o ovo juntamente com o leite num prato fundo e mergulha as fatias de pão brioche.

03

Derrete uma noz de manteiga num tachinho bem aquecido e coloca dentro as fatias de pão, durante cerca de dois minutos de cada lado, até adquirirem uma bonita cor dourada.

04

Retira e espalha generosamente Andros BE NUTS! Crunchy. De seguida, coloca as maçãs cozinhadas e, por fim, decora com as sementes de abóbora.

