

## BISCUITS PERDUS AU NUTELLA



Pour 4 personnes :

- 50 g de beurre
- 1 gros oeuf
- 10 cl de lait
- 24 biscuits à la cuillère
- 30 g de sucre semoule
- nutella
- cacao en poudre non sucré
- 1 poignée de perles de chocolat

Tartinez le côté plat de 12 biscuits à la cuillère de nutella. Fermez avec le côté plat des biscuits restants.

Battez l'oeuf à la fourchette avec le sucre semoule et le lait dans un plat creux. Trempez-y les biscuits perdus rapidement.

Faites fondre le beurre dans une poêle et faites-y dorer les biscuits perdus 2 à 3 min de chaque côté.

Déposez-les sur une assiette, saupoudrez de cacao, parsemez de perles de chocolat, servez-chaud.