

# Αβγοφέτες γεμιστές με μερέντα και OREO από την Αργυρώ !

Υλικά συνταγής

8 φέτες ψωμί του τοστ χωρίς κόρα

4 κ.σ. μερέντα

8 OREO

3 αβγά

200 γρ. γάλα

1 κ.γ. ζάχαρη

1 βανίλια

λίγη άχνη ζάχαρη

λίγο κακάο

1/2 φλ. φουντούκια ψημένα και χοντροκομμένα

σιρόπι σοκολάτας για το σερβίρισμα

φράουλες για το σερβίρισμα

Εκτέλεση

Θρυμματίζουμε τα OREO. Αλείφουμε τις 4 φέτες ψωμί με μερέντα και πασπαλίζουμε με την επιφάνεια με τριμμένο OREO.

Σκεπάζουμε με τις άλλες 4 φέτες ψωμί και κλείνουμε τα σάντουιτς. Αραδιάζουμε τα σάντουιτς σε ταψί.

Σε μπουλ χτυπάμε τα αβγά, το γάλα, τη ζάχαρη και τη βανίλια.

Περιχύνουμε τα σάντουιτς στο ταψί. Αναποδογυρίζουμε τα σάντουιτς και αφήνουμε να απορροφήσουν για 10' το υγρό μίγμα.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180°C και ψήνουμε για περίπου 25' να ροδίσουν.

Κόβουμε κάθε σάντουιτς σε τρίγωνα. Πασπαλίζουμε τα μισά με άχνη και τα άλλα μισά με κακάο.

Βάζουμε σε πιάτο 1 τρίγωνο με άχνη και 1 τρίγωνο με κακάο και πασπαλίζουμε με φουντούκια, περιχύνουμε με σιρόπι σοκολάτας και σερβίρουμε με ώριμες φράουλες.

Μερίδες: 4

<http://www.argiro.gr/Recipe/%CE%91%CE%B2%CE%B3%CE%BF%CF%86%CE%AD%CF%84%CE%B5%CF%82-%CE%B3%CE%B5%CE%BC%CE%B9%CF%83%CF%84%CE%AD%CF%82-%CE%BC%CE%B5-%CE%BC%CE%B5%CF%81%CE%AD%CE%BD%CF%84%CE%B1-%CE%BA%CE%B1%CE%B9-OREO>