

Panini con NUTELLA® y fresas



INGREDIENTES para 4 raciones



- ✔ 8 mini panecillos
- ✔ 60 g de Nutella® (15 g/ración)
- ✔ 100 g de fresas frescas cortadas en láminas
- ✔ 25 g de ricotta
- ✔ Azúcar glas para decorar



PASO 1

Corta los panes por la mitad. Unta la Nutella® sobre una de las mitades del pan. Agrega las fresas y el queso ricota y cubre con la otra mitad del pan.



PASO 2

Calienta el panini sobre una plancha, asegúrate que la Nutella® no se escurra por los lados y sírvelo caliente, espolvoreado ligeramente con azúcar glas.

Si deseas hornear el pan, aquí las instrucciones:

INGREDIENTES

250 g de harina de trigo integral

18 g de azúcar

3 g de sal

12 g de mantequilla

120 ml de leche entera

17 ml de agua tibia

8 g de levadura

En un recipiente, disuelve la levadura en el agua tibia. Después vierte este líquido en otro recipiente que contenga la harina, el azúcar, la sal y la mantequilla derretida. Agrega la leche y mezcla todos los ingredientes hasta que se forme una masa suave y uniforme. Forma pequeñas bolitas con la masa aprox. de 40 g presiona suavemente sobre ellas y déjalas reposar por 2 horas. Hornéalas a 180°C por 15 minutos.