

Панини с NUTELLA® и клубникой



ИНГРЕДИЕНТЫ на 4 порции



- ✓ 8 мини панини
- ✓ 60 г NUTELLA® (15 г/порция)
- ✓ 100 г порезанной свежей клубники
- ✓ 25 г рикотты
- ✓ Сахарная пудра по вкусу

Для панини

- ✓ 250 г непросеянной муки
- ✓ 18 г сахара
- ✓ 3 г соли
- ✓ 12 г масла
- ✓ 120 мл цельного молока
- ✓ 17 мл воды
- ✓ 8 г дрожжей



ШАГ 1

Панини: смешайте все ингредиенты и перемешайте до образования упругого, не липкого, однородного теста. Сделайте маленькие шарики из теста, каждый весом 40г, аккуратно спрессуйте и оставьте тесто подниматься на 2 часа. Выпекайте в духовке на 180 градусах в течение 15 минут.



ШАГ 2

Перед подачей разрежьте панини пополам и разогрейте в духовке. Смажьте рикоттой и с помощью кондитерского мешка добавьте порцию NUTELLA® сверху рикотты. Завершите декор клубникой, соедините панини и посыпьте сахарной пудрой.