RECETTE

Panini au Nutella® et aux fraises

Moyen | 4 Portions | 30 min

INGRÉDIENTS

I POUR 8 PANINI. 2 PANINI PAR PORTION.

8 petits pains

60 g de Nutella®

100 g de fraises coupées en tranches

25 g de ricotta

Sucre glace, selon votre goût

Pour ceux qui souhaitent préparer les petits pains eux-mêmes :

250 g de farine complète

18 g de sucre

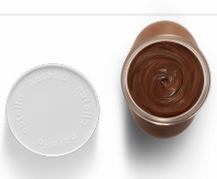
3 g de sel

12 g de beurre

120 ml de lait entier

17 ml d'eau tiède

8 g de levure de bière



Avec cette délicieuse recette, il suffit de 15-g de Nutella® par personne pour se régaler-!

PRÉPARATION

1

Dans un bol, faites dissoudre la levure dans l'eau tiède. Versez le tout dans une terrine contenant la farine, le sucre, le sel et le beurre fondu. Ajoutez le lait et mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène. Formez de petites boules de pâte de 40 g chacune, écrasez-les légèrement et laissez-les lever pendant environ 2 heures. Faites cuire les petits pains dans un four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes.

2

Coupez les petits pains en deux horizontalement. Tartinez la moitié inférieure avec du Nutella®. Ajoutez les fraises et la ricotta et refermez avec la moitié supérieure du petit pain. Placez les panini sous le gril, en veillant à ce que le Nutella® ne fonde pas, puis servez les panini chauds, saupoudrés de sucre glace.

Partagez la recette avec #recettenutella

Le panini est un sandwich d'origine italienne, facile à réaliser en famille et idéal pour laisser libre cours à son imagination. Une idée originale pour les anniversaires ou les goûters des petits et des plus grands, d'autant plus qu'il peut être garni de fruits !