

RECETAS

# Panini con Nutella<sup>®</sup> y Frutillas

Medio

4 Porciones

30 Minutos



## INGREDIENTES

### PARA 4 PORCIONES

8 mini panes  
60 g de Nutella<sup>®</sup> (15 g/ración)  
100 g de frutillas cortadas  
25 g de ricotta  
Azúcar glass para decorar

#### Para el panini

250 g de harina de trigo integral  
18 g de azúcar  
3 g de sal  
12 g de manteca  
120 ml de leche entera  
17 ml de agua tibia  
8 g de levadura



Para preparar esta deliciosa receta, ¡20g de Nutella<sup>®</sup> por persona es suficiente!

## PROCEDIMIENTO

**1**

Para el panini: Mezclar todos los ingredientes hasta que tengas una masa suave y homogénea. Formar pequeñas bolitas con la masa aprox. de 40 g. Presionar suavemente sobre ellas y déjalas reposar por 2 horas. Hornéalas a 180°C (356°F) por 15 minutos.

**2**

Al momento de servir, cortar el panini a la mitad y calentarlos un poco en el horno. Untar el queso ricotta y, usando una manga pastelera, agrega la porción de Nutella® encima del queso. Por último, colocar las frutillas y juntar las dos mitades de pan. Servir con un poco de azúcar glass espolvoreada.

**Servido con una sonrisa. Compartí la receta con el hashtag #recetanutella**

Un sándwich rápido y divertido de hacer. Ideal para servir en cumpleaños o cualquier fiesta, además, ¡tiene fruta!