RECEITA

Focaccia com Nutella®

Médio | 4 Porções | 45 min

INGREDIENTES

PARA 4 PORÇÕES

280g Farinha de trigo

6 g Sal

32 ml de Azeite

8 g de Fermento de pão

170 ml de Água morna

80 g Nutella® (20 g/porção)

Sal a gosto

Para preparar esta deliciosa receita, 20 g de Nutella® por pessoa é suficiente para apreciar todo o seu sabor!

PASSO A PASSO

1 Dissolva o fermento na água morna. Misture a farinha e o sal, depois adicione 15 ml de azeite e o fermento dissolvido em água e misture até ter uma massa lisa e elástica.

2 Com um rolo, passe a mistura para uma espessura de aproximadamente 1,5 cm. Cubra-o com um pano e deixe-o crescer por cerca de uma hora.

3 Antes de colocá-lo no forno, polvilhe a superfície com azeite extra virgem e sal a gosto. Asse em forno pré-aquecido a 220°C por 20 minutos.

4 Depois de esfriar, corte a focaccia em 8 pedaços e espalhe cada um com 7 g de Nutella®.

Que receita adorável. Compartilhe a receita com a hashtag #receitanutella

Acredita-se que nos casamentos medievais os noivos ofereceram aos seus convidados focaccia como um sinal de gratidão. Sem dúvida que espalhar um pouco de Nutella® para a focaccia faz com que seja uma oferta ainda melhor! Experimente nossa **focaccia com a receita ® Nutella** agora.