

RECEITA

Panini com Nutella® e morangos

Médio

4 Porções

30 min



INGREDIENTES

PARA 4 PORÇÕES

8 Mini pães de sanduíches

80 g Nutella® (20 g/porção)

100 g Morangos frescos cortados em fatias

25 g Ricota

Açúcar de confeitador a gosto

Para o panini

250 g Farinha integral

18 g Açúcar

3 g Sal

12 g Manteiga

120 ml de Leite integral

17 ml de Água

8 g de Fermento para pão



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

PASSO A PASSO

**1**

Para o panini: misture todos os ingredientes até que você tenha uma massa lisa e homogênea. Faça pequenas bolas de massa, cada uma pesando 40 g. Pressione suavemente cada um e deixe-os subir por aproximadamente 2 horas. Em seguida, asse em forno a 180°C por 15 minutos.

**2**

Na hora da porção, corte cada panini ao meio e aqueça-os suavemente no forno. Espalhe-os com ricota e, usando um saco de confeiteiro, adicione a porção de Nutella® em cima da ricota. Finalize-os com os morangos, coloque o panini de volta e sirva com um pouco de açúcar de confeiteiro.

Servido com um sorriso. Compartilhe a receita com a hashtag #receitanutella

Sanduíches doces que são rápidos de fazer, e divertidos também! Ideal para servir em uma festa ao ar livre à tarde. Além disso, a adição de frutas lhes dá um sabor ainda mais fresco. Descubra nossa **receita de panini com Nutella® e morangos!**