

# MINI MOGOLLAS CON NUTELLA® Y FRESAS

MINI MOGOLLAS CON NUTELLA® Y FRESAS

## INGREDIENTES

Ingredientes para 8 mini mogollas

2 mini mogollas por porción

- ✔ 8 mini mogollas
- ✔ 60 g de Nutella®
- ✔ 100 g de fresas frescas rebanadas
- ✔ 25 g de queso ricota
- ✔ Azúcar glas al gusto

## INSTRUCCIONES

Corta los panes por la mitad. Unta la Nutella® sobre una de las mitades del pan. Agrega las fresas y el queso ricota y cubre con la otra mitad del pan. Calienta la mini mogolla sobre una plancha, asegúrate que la Nutella® no se escurra por los lados y sírvelo caliente, espolvoreado ligeramente con azúcar glas.

**Si deseas hornear el pan, aquí las instrucciones:**

## INGREDIENTES

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

En un recipiente, disuelve la levadura en el agua tibia. Después vierte este líquido en otro recipiente que contenga la harina, el azúcar, la sal y la mantequilla derretida. Agrega la leche y mezcla todos los ingredientes hasta que se forme una masa suave y uniforme. Forma pequeñas bolitas con la masa aprox. de 40 g, presiona suavemente sobre ellas y déjalas reposar por 2 horas. Hornéalas a 180°C por 15 minutos.

NUTELLA® es una marca registrada de Ferrero. Las recetas aquí descritas están destinadas sólo para uso doméstico. La elaboración de dichas recetas no otorga el permiso para usar la marca Nutella®.