RECETAS

Panini con Nutella® y fresas

Medio | 4 Porciones | 30 minutos

INGREDIENTES

PARA 4 PORCIONES

8 mini panecillos

60 g de Nutella® (15 g/ración)

100 g de fresas frescas cortadas en láminas

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 mantequilla

120 ml de leche entera

17 ml de agua tibia

8 g de levadura

Para preparar esta deliciosa receta, ¡15g de Nutella® por persona es suficiente!

PROCEDIMIENTO

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

2 Al momento de servir, corta el panini a la mitad y caliéntalos un poco en el horno. Unta el queso ricotta y, usando una manga pastelera, agrega la porción de Nutella® encima del queso. Por último, coloca las fresas y junta las dos mitades de pan. Sirve con un poco de azucar glass espolvoreada.

Servido con una sonrisa. Comparte la receta con el hashtag #recetanutella

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