

RECEPT

Panini s pomazánkou Nutella® a jahodami

Střední

4 Porce

30 Min.



SUROVINY

NA 4 PORCE

8 minipanini

60 g pomazánky Nutella® (15 g/porce)

100 g čerstvých jahod nakrájených na plátky

25 g sýra ricotta

Moučkový cukr na dochucení

Na panini

250 g celozrnné mouky

18 g cukru

3 g soli

12 g másla

120 ml plnotučného mléka

17 ml vody

7 g sušeného droždí



K přípravě tohoto lahodného receptu stačí jen 15 g pomazánky Nutella® na jednu porci!

POSTUP

**1**

Na panini: Smíchejte všechny suroviny, dokud nevznikne hladké a jednolité těsto. Z těsta vytvořte malé kuličky o hmotnosti 40 g. Jemně na každou zatlačte a nechte je asi 2 hodiny kynout. Poté je pečte v troubě předehřáté na 180 °C po dobu 15 minut.

**2**

Před podáváním všechna panini rozkrojte na polovinu a zahřejte je v troubě. Panini potřete sýrem Ricotta a pomocí zdobicího sáčku naneste pomazánku Nutella®. Přidejte jahody, panini spojte a podávejte posypané moučkovým cukrem.

**Podávejte s úsměvem. Recept sdílejte s
hashtagem #nutellarecept**