

RECEPT

Panini s nátierkou Nutella® a jahodami

Stredná

4 Porcia

30 Min.



INGREDIENCIE

NA 4 PORCIE

8 minipanini

60 g nátierky Nutella® (15 g/porcia)

100 g čerstvých jahôd nakrájaných na plátky

25 g syra Ricotta

Múčkový cukor na dochutenie

Na panini:

250 g celozrnej múky

18 g cukru

3 g soli

12 g masla

120 ml plnotučného mlieka

17 ml vody

7 g sušeného droždia



Na prípravu tohto lahodného
receptu stačí len 15 g nátierky
Nutella® na jednu porciu!

POSTUP



- 1** Na panini: Zmiešajte všetky ingrediencie, kým nevznikne hladké a jednoliate cesto. Z cesta vytvorte malé guľičky s hmotnosťou 40 g. Jemne na každú zatlačte a nechajte ich asi 2-hodiny kysnúť. Potom ich pečte 15-minút v rúre vyhriatej na 180°C.



- 2** Pred podávaním všetky panini rozkrojte na polovicu a zahrejte ich v rúre. Panini potrite syrom ricotta a pomocou zdobiaceho vrecka naneste nátierku Nutella®. Pridajte jahody, panini spojte a podávajte posypané múčkovým cukrom.

**Podávajte s úsmevom. O recept sa podel'te
hashtagom #nutellarecept**