

RECETA

Panecillos con Nutella® y fresas

Medio

4 Porciones

30 min



INGREDIENTES

PARA 4 RACIONES

8 panecillos

60 g de Nutella® (15 g/ración)

100 g de fresas frescas cortadas en rodajas

25 g de ricotta

Azúcar glas al gusto

Para los panecillos

250 g de harina integral

18 g de azúcar

3 g de sal

12 g de mantequilla

120 ml de leche entera

17 ml de agua

8 g de levadura de cerveza



En esta deliciosa receta,
15 g de Nutella®
 por persona son
 suficientes para disfrutar
 de todo su sabor.

ELABORACIÓN

**1**

Para los panecillos: mezcla todos los ingredientes hasta obtener una masa suave y homogénea. Forma pequeñas bolas de masa, de unos 40 g cada una. Presiona suavemente cada bola y déjalas reposar para que suban durante unas 2 horas. Hornéalas a 180 °C durante 15 minutos.

**2**

Antes de servir, abre por la mitad los panecillos y caliéntalos ligeramente en el horno. Rellénalos con ricotta y, con la ayuda de una manga pastelera, reparte porciones de Nutella® sobre el queso. Finalmente, añade las fresas, cierra los panecillos y sírvelos espolvoreados con azúcar glas.

¡Sírvelos con una sonrisa! Comparte la receta con el hashtag #recetanutella

Unos panecillos dulces muy rápidos de preparar ¡y muy divertidos! Ideales para meriendas festivas al aire libre. Además, la fruta les aporta un punto de frescor. ¡Descubre nuestra receta de **panecillos con Nutella® y fresas!**