RESEP

Panini dengan NUTELLA® dan stroberi

Sedang | 2 j 30 mnt

BAHAN

untuk 4 porsi

8 Mini panini

60 g Nutella® (15 g/porsi)

100 g Stroberi segar yang dipotong menjadi irisan

25 g Ricotta

Tepung gula secukupnya

Untuk panini

250 g Tepung gandum

18 g Gula

3 g Garam

12 g Mentega

120 ml Susu

17 ml Air [sic]

8 g Ragi

To prepare this delicious recipe, 15g of Nutella® per person is enough to enjoy!

Langkah - Langkah Pembuatan

1 Untuk panini: campur dan aduk semua bahan hingga adonan kalis dan halus. Buatlah bola adonan kecil, masing-masing seberat 40 g. Tekan secara perlahan dan biarkan mengembang selama kurang lebih 2 jam. Masak dalam oven pada suhu 180°C selama 15 menit.

2 Pada saat penyajian, potong panini menjadi dua dan panaskan secara perlahan di dalam oven. Olesi dengan ricotta dan, dengan menggunakan kantung penghias, tambahkan Nutella® ke atas ricotta. Letakkan stroberi, tempatkan panini kembali, dan sajikan dengan taburan tepung gula.

Sajikan dengan senyuman.

Sandwich yang bisa dibuat dengan cepat dan menyenangkan. Cocok untuk disajikan pada acara ulang tahun atau sebagai makanan ringan bagi siapa saja. Dan ada buah juga di dalamnya!