

RECETTE

Paninis aux fraises et au Nutella®

Moyen

4 Portions

30 min



INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

8 mini-paninis

60 g de Nutella® (15 g/personne)

100 g de fraises fraîches coupées en rondelles

25 g de ricotta

Sucre glace

Pour les paninis

250 g de farine complète

18 g de sucre

3 g de sel

12 g de beurre

120 ml de lait entier

17 ml d'eau

8 g de levure de bière



**Avec cette délicieuse
recette, il suffit de 15 g de
Nutella® par personne
pour se régaler !**

PRÉPARATION

**1**

Pour les paninis : mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène. Façonnez des petites boules de pâte de 40 g chacune. Aplatissez-les légèrement et laissez-les lever pendant environ 2 heures. Faites cuire au four à 180 °C pendant 15 minutes.

**2**

Au moment de servir, coupez chaque panini en deux et réchauffez-les légèrement au four. Étalez la ricotta et, à l'aide d'une poche à douille, nappez la ricotta avec la portion de Nutella®. Finissez la garniture avec les fraises, refermez les paninis, saupoudrez de sucre glace et servez.

Des paninis servis avec le sourire. Partagez la recette avec le hashtag **#nutellarecipe**

Des sandwichs sucrés, rapides à préparer, et amusants aussi ! Idéal à servir lors d'une fête d'après-midi en plein air. Le truc en plus : le goût frais des fruits ! Découvrez notre recette **des paninis aux fraises et au Nutella®** !