

RECETA

# Panini con Nutella<sup>®</sup> y fresas

Media

4 Porciones

30 min



## INGREDIENTES

### PARA 4 PORCIONES

8 mini panecillos

60 g de Nutella<sup>®</sup> (15 g/ración)

100 g de fresas frescas cortadas en láminas

25 g de ricotta

Azúcar glas para decorar

#### Para el panini

250 g de harina de trigo integral

18 g de azúcar

3 g de sal

12 g de mantequilla

120 ml de leche entera

17 ml de agua tibia

8 g de levadura



Para preparar esta  
deliciosa receta, ¡15g de  
Nutella<sup>®</sup> por persona es  
suficiente!

## PROCEDIMIENTO



1

Para el panini: Mezcla todos los ingredientes hasta que tengas una masa suave y homogénea. Forma pequeñas bolitas con la masa aprox. de 40 g presiona suavemente sobre ellas y déjalas reposar por 2 horas. Hornéalas a 180°C por 15 minutos.



2

Al momento de servir, corta el panini a la mitad y caliéntalos un poco en el horno. Unta el queso ricotta y, usando una manga pastelera, agrega la porción de Nutella® encima del queso. Por último, coloca las fresas y junta las dos mitades de pan. Sirve con un poco de azúcar glass espolvoreada.

**Hecho con una sonrisa. Comparte la receta con el hashtag #recetanutella**

Un sándwich rápido y divertido de hacer. Ideal para servir en cumpleaños o cualquier fiesta, además, ¡tiene fruta!