

Kanapki na ciepło z NUTELLA® i truskawkami



SKŁADNIKI na 4 porcje



TRUDNOŚĆ



PORCJE



SKŁADNIKI

150
MIN

- ✔ 8 bułeczek typu panini
- ✔ 60 g kremu Nutella® (15 g/porcję)
- ✔ 100 g świeżych truskawek pokrojonych w plasterki
- ✔ 25 g serka ricotta
- ✔ cukier puder do smaku

Na bułeczki

- ✔ 250 g mąki pełnoziarnistej
- ✔ 18 g cukru
- ✔ 3 g soli
- ✔ 12 g masła
- ✔ 120 ml pełnotłustego mleka
- ✔ 17 ml wody
- ✔ 8 g drożdży

KROK 1

Przygotowanie bułeczek: wszystkie składniki wyrobić na gładkie, jednorodne ciasto. Z ciasta uformować małe kuleczki, o wadze ok. 40 g. Delikatnie rozplaszczyc i odstawić do wyrośnięcia na ok. 2 godziny. Piec 15 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C.



KROK 2

Przed podaniem, przekroić bułeczki na połówki i delikatnie podgrzać w piekarniku. Posmarować ricottą i, używając rękawa cukierniczego, na rozsmarowany serek nakładać porcje Nutella®. Na wierzchu ułożyć plasterki truskawek. Złożyć połówki bułeczek i posypać cukrem pudrem.

