

RECEITA

# Panini com Nutella® e morangos

Média

4 Portions

30 min



## INGREDIENTES

### PARA 4 PORÇÕES

8 Minipanini

60 g de Nutella® (15 g/porção)

100 g de morangos frescos cortados às rodelas

25 g de queijo ricotta

Açúcar em pó a gosto

#### Para os panini

250 g de farinha integral

18 g de açúcar

3 g de sal

12 g de manteiga

120 ml de leite gordo

17 ml de água

8 g de levedura de cerveja



Para preparar esta deliciosa receita, 15 g de Nutella® por pessoa são suficientes para apreciar todo o seu sabor!

## INSTRUÇÕES

**1**

Para os panini: mistura todos os ingredientes até teres uma massa suave e homogénea. Faz bolinhas com a massa de aproximadamente 40 g cada uma. Achata-as ligeiramente e deixa-as fermentar durante aproximadamente 2 horas. Leva-as ao forno pré-aquecido a 180 °C durante 15 minutos.

**2**

Antes de os servires, corta os panini ao meio e aquece-os ligeiramente no forno. Barra-os com queijo ricotta e, com uma manga de pasteleiro, aplica Nutella® em cima do queijo. Dá o toque final com os morangos, fecha os panini e polvilha-os com açúcar em pó.

**Servidos com um sorriso. Partilha a receita com a hashtag #receitanutella.**

Sandes doces, rápidas de fazer e muito divertidas! Ideais para uma festa no jardim! E a fruta dá-lhes um sabor ainda mais fresco. Descobre a nossa receita de **panini com Nutella® e morangos!**