

# Pãezinhos com NUTELLA® e morangos



## INGREDIENTES Ingredientes para 4 pessoas



DIF



PORÇ



INGR



150 MIN

- ✔ 8 pãezinhos
- ✔ 60 g de Nutella® (15 g/pessoa)
- ✔ 100 g de morangos frescos cortados às fatias
- ✔ 25 g de ricotta
- ✔ Açúcar inglês, para decorar

### Para os pãezinhos

- ✔ 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 morna
- ✔ 8 g de levedura de cerveja



## PASSO 1

Para os pãezinhos: misture todos os ingredientes até obter uma massa macia e homogênea. Faça pequenas bolas de massa com um peso de 40 g, pressione-as ligeiramente e deixe-as repousar, para que a massa cresça, durante 2 horas. Coza no forno a 180 °C durante 15 minutos.



## PASSO 2

Ao servir, corte os pãezinhos ao meio e aqueça-os ligeiramente no forno. Depois, barre-os com ricota e, usando uma manga de pasteleiro, adicione uma porção de Nutella® em cima do ricotta. Para terminar, junte os morangos, volte a unir as metades dos pãezinhos e sirva com um pouco de açúcar inglês por cima.

