

REȚETA

Panini cu Nutella® și căpșuni

Mediu

4 Porții

30 min



INGREDIENTE

PENTRU 4 PORȚII

8 mini panini

60 g Nutella® (15 g/porție)

100 g căpșuni proaspete tăiate felii

25 g Ricotta

zahăr pudră după gust

Pentru panini

250 g făină integrală

18 g zahăr

3 g sare

12 g unt

120 ml lapte integral

17 ml apă

8 g drojdie de bere



Pentru a pregăti această rețetă delicioasă sunt suficiente 15g de Nutella® per porție.

MOD DE PREPARARE



1 Pentru panini: amestecă toate ingredientele, până obții un aluat fin, omogen. Fă niște biluțe din aluat, fiecare cântărind 40 g, apoi presează-le ușor și lasă-le să crească pentru aproximativ 2 ore. Coace-le într-un cuptor la 180°C timp de 15 minute.



2 La momentul servirii, taie pâinicile în jumătăți și încălzește-le ușor în cuptor. Întinde ricotta și, cu ajutorul unui poș pentru decorare, adaugă Nutella® peste ricotta. Adaugă și căpșunile tăiate, îmbină jumătățile de panini și pudrează puțin cu zahăr pudră.

Serviți alături de un zâmbet. Împărtășește rețeta cu hashtag-ul #nutellarecipe

Sandwich-uri, dulci ușor de făcut și amuzante! Ideale de servit la o petrecere de după-amiază, în curte. Plus, adaosul de fructe le face o gustare răcoritoare. Descoperă rețeta noastră de panini delicioase cu Nutella® și căpșuni.