

食譜

## 能多益® 榛果可可醬 搭草莓帕尼尼

中等

2 小時 30 分鐘



## 食材

可製作4份

8 個迷你帕尼尼

60 公克的能多益® 榛果可可醬 ( 每份15 公克)

100 公克的新鮮草莓切片

25 公克的Ricotta 軟酪

適量糖粉

製作帕尼尼的食材

250 公克的全麥麵粉

18 公克的糖

3 公克的鹽巴

12 公克的奶油

120 毫升的全脂牛奶

17 毫升的水

8 公克的啤酒酵母



只需15克能多益榛果醬就能享用這道



1

製作帕尼尼：將所有食材揉合在一起，直到呈現光滑的麵糰，然後將麵糰捏成約40公克的小球狀，然後輕輕壓平，靜置。



2

上桌時，請將帕尼尼切對半，再放到烤箱低溫加熱。榛果可可醬擠於Ricotta軟酪上。最後擺放草莓。

## 令人微笑的美食

此為製作快速又有趣的三明治。非常適合作為生日會上的甜點，或是滿足大人小孩味蕾的點心；而且還吃得到水果！