

РЕЦЕПТ

# Паніні з Nutella® та полуницею

Середньої складності

4 Порції

30 хвилин



## Інгредієнти

на 4 порції

8 мініпаніні

60 г Nutella® (15 г / порція)

100 г свіжої полуниці, нарізаної скибочками

25 г сиру рикота

цукрова пудра за смаком

**Для паніні:**

250 г цільнозернового борошна

18 г цукру

3 г солі

12 г вершкового масла

120 мл незбираного молока

17 мл води

8 г пивних дріжджів



Для приготування  
страви досить 15 г  
Nutella® на одну порцію.

## СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

**1**

Для паніні: змішайте всі інгредієнти до отримання однорідного тіста. Зробіть з тіста маленькі кульки, кожна вагою по 40 г. Аккуратно натисніть на кожну і залиште їх підніматися приблизно на 2 години. Потім випікайте в духовці при 180 °C протягом 15 хвилин.

**2**

Перед поданням розріжте кожен паніні навпіл і обережно нагрійте в духовці. Помастіть їх рікотою та, використовуючи кондитерський мішок, додайте порцію Nutella® поверх рікоти. Зверху викладіть полуницю, знову складіть паніні і подавайте, посипавши цукровою пудрою.

# Подається з посмішкою. Поділіться рецептом, використовуючи хештег **#nutellарецепти**

Солодкі бутерброди, які готуються швидко і весело! Ідеально подавати до вечері на свіжому повітрі. Крім того, фрукти надають їм ще більш свіжого смаку. Відкрийте наш рецепт паніні з Nutella® та полуницею!