



PANINI CON NUTELLA® Y FRESAS

Pizza / Sandwiches | Vegetariano | Media mañana / Brunch | Merienda | Banquete | Verano

👤👤👤 | 30 minutos ⌚ | 🍷🍷🍷

Ingredientes para 20 panecillos

2 panecillos por ración.

INGREDIENTES

- 20 panecillos
- 150 g de NUTELLA®
- 200 g de fresas frescas cortadas en láminas
- 50 g de ricotta
- Azúcar glas al gusto
- 500 g de harina integral
- 33 g de azúcar
- 7 g de sal
- 24 g de mantequilla
- 240 ml de leche entera

- 33 ml de agua
- 17 g de levadura de cerveza

ELABORACIÓN

Corte los panecillos por la mitad. Unte la mitad inferior del panecillo con NUTELLA®. Añádale fresas y ricotta y coloque la otra mitad encima.

Caliente los panecillos en una parrilla, asegurándose de que la NUTELLA® no se derrite y sírvalos calentitos con un poco de azúcar glas espolvoreado por encima.

Receta para elaborar los panecillos.

ELABORACIÓN

Mezcle todos los ingredientes hasta obtener una masa suave y homogénea.

Forme bolitas de masa de 40 g, presiónalas con cuidado y déjelas reposar durante unas 2 horas.

Hornee a 180° C durante 15 minutos.