



CHAPATA DE FRESA Y PLÁTANO CON NUTELLA®

Pizza / Sandwiches | Vegetariano | Cena | Comida | Verano

👩🍳👨🍳👩🍳 | 20 minutos ⌚ | 📖📖📖

Se obtiene: 9 chapatas

Ración: 1 bocadillo

INGREDIENTES

- 18 rebanadas (grosor 4 cm) de pan de chapata
- de la máxima calidad (10x10 cm) 50 g cada una
- 250 g de Nutella®
- 2 l de plátanos cortados
- 2 l de fresas cortadas
- 60 ml de azúcar glas para espolvorear

PREPARACIÓN

MÉTODO:

Asegúrate de que el pan es acabado de hacer.

Calienta el pan en una parrilla, plancha o grill a fuego medio o alto. Aprieta el pan o marca con el gratinador. Saca. Unta 14 g de Nutella® en cada tostada. Coloca la fruta encima del pan y pon una segunda rebanada de pan con 14 g de Nutella® encima. Espolvorea con 2 o 3 g de azúcar en polvo (opcional).