



MINI HAMBURGUESA CON NUTELLA®

Pizza / Sandwiches | Vegetariano | Cena | Comida | Banquete | Verano

👤👤👤 | 1 hora 🕒 | 🍽️🍽️🍽️

Para 10 personas

150 g de Nutella

INGREDIENTES DEL BOCADILLO

- 145 g de harina panificable
- 50 g de mantequilla (a temperatura ambiente)
- 2 yemas de huevo
- 7 g de miel de acacia
- 4,3 g de azúcar
- 50 g de leche
- 14 g de agua
- 4 g de levadura de cerveza
- 3 g de sal
- 1 huevo para el recubrimiento y semillas de sésamo para decorar

CUADRADITOS DE LECHE

- 50 g de leche
- 50 g de nata
- 16 g de azúcar blanco
- pellizco de sal
- 1/2 vaina de vainilla
- 1,2 g de agar-agar
- 16g caster sugar
- pinch of salt
- 1/2 vanilla pod
- 1.2g agar-agar

PROCEDIMIENTO

Mezcla la harina con el azúcar en un bol. Toma una jarra y mezcla el agua, la leche, las yemas de huevo, la levadura y la miel.

Vierte poco a poco el contenido de la jarra en la harina con azúcar y bate bien hasta obtener una masa homogénea y fina. Añade la mantequilla y después la sal.

Deja que suba durante 1 hora a temperatura ambiente, después divide en trozos de 25 g y dales forma de bola. Deja reposar la masa de nuevo, hasta que haya doblado su tamaño.

Pinta la superficie con huevo batido y espolvorea con semillas de sésamo. Hornea a 175°C durante 13 o 15 minutos.

PROCEDIMIENTO

Hierve la leche, la vainilla y la nata, después filtra este líquido.

Pon el azúcar en un bol y añade el agar-agar y la sal. Mezcla bien. Vierte lentamente en la leche con nata, poco a poco, batiendo continuamente para evitar que se formen grumos.

Pon de nuevo la mezcla en la sartén y lleva a ebullición. Deja hervir durante 1 minuto,

removiendo continuamente.

Vierte en un molde para hornear con lateral de acero (30x12), y guarda en la nevera.

Corta en cuadrados de 6x6 cm.

Toma un bocadillo, córtalo por la mitad y úntalo con 15 g de Nutella. Pon un cuadradito de leche y cúbrelo con la otra mitad del bocadillo.