



PETITS PAINS AU NUTELLA® ET AUX FRAISES

Pizza / Sandwiches | Matinée | Après-midi | Banquet | Été

👤👤👤 | 30 minutes ⌚ |

Quantité pour 20 petits pains

INGREDIENTS

- 20 petits pains
- 150 g de Nutella®
- 200 g de fraises fraîches coupées en lamelles
- 50 g de ricotta
- Sucre glace à discrétion

PETITS PAINS

- 500 g de farine complète
- 30 g de sucre
- 7 g de sel
- 24 g de beurre
- 240 ml de lait
- 33 ml d'eau
- 17 g de levure de boulanger

PREPARATION

Ouvrir les petits pains. Tartiner de Nutella® la partie inférieure du petit pain.

Garnir de ricotta et de fraises puis refermer le petit pain.

Chauffer les petits pains sous le gril juste ce qu'il faut pour éviter que le Nutella® ne fonde.

Les servir tièdes saupoudrés de sucre glace.

RECETTE DES PETITS PAINS

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.

Former des boulettes de pâte de 40 g, les aplatir et laisser l'ensemble lever environ 2 heures.

Laisser cuire 15 minutes au four à 180°C.