



© Ferrero, 2016

MINI SANDUÍCHES COM NUTELLA® E MORANGOS

Pizza / Sanduíches | Vegetariana | Lanche matinal | Lanche da tarde | Banquete | Verão

👤👤👤 | 30 minutos ⌚ | 🍳🍳🍳

Ingredientes para 20 mini sanduíches - 2 mini sanduíches por pessoa

INGREDIENTES

- 20 mini sanduíches
- 150 g de NUTELLA®
- 200 g de morangos frescos laminados
- 50 g de ricotta
- Açúcar inglês, a seu gosto
- 500 g de farinha de trigo integral
- 33 g de açúcar
- 7 g de sal
- 24 g de manteiga
- 240 ml de leite gordo
- 33 ml de água
- 17 g de levedura de cerveja

MODO DE ELABORAÇÃO

Corte os pãezinhos ao meio. Barre a metade inferior do pãezinho com NUTELLA®. Junte os morangos e a ricotta e coloque a outra metade por cima.

Aqueça os pãezinhos no grelhador, sem deixar a Nutella® derreter-se, e sirva-os quentes com açúcar inglês por cima.

Receita para os pãezinhos

MODO DE ELABORAÇÃO

Misture todos os ingredientes, até obter uma massa macia e homogénea.

Faça pequenas bolas de massa com um peso de 40 g, pressione-as ligeiramente e deixe-as repousar, para que a massa cresça, durante 2 horas.

Coza no forno a 180 °C durante 15 minutos.