



## МИНИ-СЭНДВИЧИ С NUTELLA® И КЛУБНИКОЙ

ПИЦЦА / СЭНДВИЧИ | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ПОЛДНИК | УТРЕННИЙ ПЕРЕКУС | БАНКЕТ | ЛЕТО

👤👤👤 | 30 minutes ⌚ | 🍳🍳🍳

*Ингредиенты на 20 мини-сэндвичей  
1 порция = 2 мини-сэндвича*

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 20 мини-сэндвичей
- 150 г Nutella®
- 200 г нарезанной свежей клубники
- 50 г рикотты
- сахарная пудра по вкусу

## РЕЦЕПТ РОЛЛОВ

- 500 г муки
- 33 г сахара
- 7 г соли
- 24 г масла
- 240 мл цельного молока
- 33 мл воды
- 17 г пекарных дрожжей

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Разрезать роллы пополам. Намазать Nutella® нижнюю половину ролла. Добавить клубнику и рикотту, положить сверху верхнюю половину.

Нагреть роллы на сковородке, следить за тем, чтобы Nutella® не растаяла. Подавать теплыми, посыпать сахарной пудрой.

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

смешать все ингредиенты, вымесить однородное тесто.

слепить из теста небольшие шарики весом 40 г, слегка приплюснуть, оставить подниматься на 2 часа.

Печь в духовке при 180°C в течение 15 минут.