



Nestlé Nesquik

Recetas

PANECILLOS CHOCOLATEADOS


8-10 Raciones


20 min


Fácil

INGREDIENTES:

- 400 g de harina
- 150 g de NESQUIK
- 200 ml de leche
- 40 g de mantequilla
- 30 g de levadura fresca
- Sal
- Queso fresco
- Mermelada de fresa
- Aceite de oliva

ELABORACIÓN:

1. Calentar el horno a 220°C.
2. Poner la harina en un cuenco con una pizca de sal, añadir la mantequilla cortada en cuadraditos y mezclarla ligeramente con la yema de los dedos.
3. Calentar la leche y disolver la levadura. Hacer un hueco en la harina y verter la leche tibia de golpe (reservar 2 - 3 cucharadas). Trabajar la masa hasta que esté ligada e ir añadiendo el Nesquik. Formar una bola y dejarla reposar, tapada, durante 1 hora a temperatura ambiente.
4. Formar unas bolas con la masa y hornearlas sobre una bandeja, durante 10-12 minutos.
5. Servirlos con queso fresco y mermelada de fresas o con un poco de aceite de oliva y sal.
6. Son ideales para cualquier momento del día y se pueden rellenar de muchas maneras.

CONSEJO NUTRICIONAL:

Una original alternativa al tradicional pan con chocolate, con un plus adicional de calcio y vitaminas A y D que nos aportan el queso y la mantequilla.

