



# 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.

