



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.

