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 220ºC.**
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.