



## MINI BURGER COM NUTELLA®

Pizza / Sanduíches | Vegetariana | Almoço | Jantar | Banquete | Verão

👤👤👤 | 1 hora 🕒 | 🍷🍷🍷

aprox. 10 un. - 150 g de Nutella

### INGREDIENTES DA SANDUÍCHE:

- 145 g de farinha para pães
- 50 g de manteiga (à temperatura ambiente)
- 2 gemas de ovo
- 7 g de mel de acácia
- 4,3 g de açúcar refinado
- 50 g de leite
- 14 g de água
- 4 g de levedura de cerveja
- 3 g de sal
- 1 ovo para a cobertura e sementes de sésamo para decoração

### QUADRADOS DE LEITE

- 50 g de leite
- 50 g de natas
- 16 g de açúcar refinado
- uma pitada de sal
- 1/2 vagem de baunilha
- 1,2 g de ágar

## MODO DE PREPARAÇÃO

Numa taça, misture a farinha com o açúcar. Pegue num jarro e misture a água, o leite, as gemas de ovo, o fermento e o mel.

Gradualmente verta o conteúdo do jarro na farinha/açúcar e bata bem até obter uma massa macia e brilhante. Adicione a manteiga e depois o sal.

Deixe repousar durante cerca de 1 hora à temperatura ambiente, depois divida em pedaços de 25 g e forme bolas. Deixe a massa repousar novamente até duplicar de tamanho.

Pincele a superfície com ovo batido e polvilhe com sementes de sésamo. Leve ao forno a 175°C durante cerca de 13/15 minutos.

## MODO DE PREPARAÇÃO

Ferva o leite, a baunilha e as natas, depois filtre o líquido.

Coloque o açúcar numa taça e adicione o ágar-ágar e o sal. Misture bem. Lentamente verta o leite/natas, um pouco de cada vez, mexendo sempre para evitar que se formem grumos.

Volte a colocar a mistura na panela e deixe ferver durante 1 minuto, sem parar de mexer.

Verta para uma assadeira de aço (30 x 12) e coloque no frigorífico.

Corte em quadrados de 6 x 6 cm.

Pegue numa sanduíche, corte-a ao meio, coloque um quadrado por cima e espalhe 15 g de Nutella. Cubra com a outra metade.