

RECETAS

Tartaletas de Nutella®

Medio

6 Porciones

1 h 0 Minutos



INGREDIENTES

PARA 6 PORCIONES

250g de harina

125g de manteca

125g de azúcar

4g de levadura en polvo

1 huevo

1 yema de huevo

La ralladura de medio limón

Sal

90g de Nutella® (15g/porción)



Para preparar esta deliciosa receta, ¡20g de Nutella® por persona es suficiente!

PROCEDIMIENTO

**1**

Vertir la harina y la levadura sobre la superficie de trabajo formando un montón. Añadir la manteca cortada en dados en el centro. Amasar rápidamente para formar un montón de migas. Incorporar a las migas el azúcar, la yema y el huevo, la ralladura de limón y una pizca de sal. Mezclar rápido todo junto, forma una bola, envolverla en un trapo y deja reposar en el refrigerador durante 30 minutos.

**2**

Con ayuda de un rodillo, extender la masa hasta formar una lámina de 5mm de grosor. Cortarla en círculos de un tamaño un poco mayor que las tartaletas individuales que vayas a usar.

**3**

Colocar la masa en las tartaletas previamente engrasadas y enharinadas. Para evitar que las tartaletas se inflen demasiado, pinchar la masa un par de veces con el tenedor. Hornea a 180°C (356°F) durante 8-10 minutos con el horno previamente caliente. Retíralas del horno, extrae las tartaletas de los moldes y dejar que se enfríen. Llenar las tartaletas con Nutella® y servir.

Un clásico atemporal. Compartí esta receta con el hashtag #recetanutella

A pesar de su pequeño tamaño, las tartaletas son un auténtico clásico de la pastelería. Agrégale Nutella® y conseguirás ese toque extra de sabor para que tu masa quebrada sea aún más irresistible. Las tartaletas Nutella® son perfectas para desatar tu creatividad en las fiestas.