

RECETAS

Tarta con Nutella[®] y arándanos

Fácil

6 Porciones

1 h 30 Minutos



INGREDIENTES

PARA 6 PORCIONES

250 g de harina

100 g de avellanas peladas

120 g de manteca

150 g de azúcar en polvo

50 g de azúcar

1 huevo

1 yema de huevo

La ralladura de medio limón

4 g de levadura en polvo

2 g de arándanos

Una pizca de sal

Para acompañar

90 g de Nutella[®] (15 g/ración)



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

PROCEDIMIENTO

**1**

Tostar ligeramente las avellanas en el horno, cortarlas grandes con la picadora. Vertir la harina sobre la superficie de trabajo formando un montón. En el centro, incorporar la manteca cortada en dados, el azúcar, el huevo y la yema, la ralladura de limón, la levadura y una pizca de sal. Mezclar rápidamente todo junto y añadir las avellanas troceadas. Continuar mezclando hasta obtener una masa homogénea.

**2**

Extender tres tercios de la masa con un rodillo para formar un círculo de un centímetro de grosor aproximadamente. Usarlo para cubrir el fondo y los laterales de un molde para pastel de 22 cm de diámetro, previamente engrasado y enharinado.



3

En una sartén antiadherente, cocinar los arándanos a fuego lento junto con una cucharada de azúcar hasta que se haya evaporado el líquido. Extender una capa fina de la mezcla sobre la superficie de la tarta. Hacer tiras con la masa restante y colocarlas encima cruzando unas con otras hasta formar un diseño enrejado. Hornear a 180 °C (350°F) durante 40 minutos aproximadamente con el horno previamente calentado. Retirar del horno y dejar que se enfríe un poco antes de servir. Acompañar cada porción de tarta con un poco de Nutella®.

**Un trocito de dulce entusiasmo para todos.
Compartí esta receta con el hashtag
#recetanutella**

Esta tarta de arándanos, combinada con el delicioso sabor de Nutella®, la convierten en una combinación irresistible para un original y dulce tentempié que podrás preparar fácilmente en cualquier ocasión.