

RECETAS

Tartaletas con arándanos y Nutella®

Medio

10 Porciones

1 h 0 Minutos



INGREDIENTES

PARA 10 PORCIONES

Para la pasta quebrada

200 g de manteca

400 g de harina

200 g de azúcar

1 yema de huevo

1 huevo

Cáscara rallada de 1/2 limón

Vainilla

Sal

Para el relleno:

200 g de arándanos

150 g Nutella® (15 g/portion)



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

PROCEDIMIENTO

**1**

Saca la manteca del refrigerador y dejar que se suavice a temperatura ambiente. Formar un montón con la harina sobre una superficie y hacer un hueco en el centro para agregar el azúcar, la mantequilla en trozos, la yema y el huevo, la ralladura de limón y una pizca de sal. Amasar rápidamente evitando que se caliente la masa (si esto sucede, enjuégate las manos con agua fría) hasta que todos los ingredientes estén mezclados homogéneamente.

**2**

Formar una bola y esparcir un poco de harina; envolverla en un paño y refrigerar durante media hora. Antes de usarla, extenderla suavemente con un rodillo enharinado hasta obtener una lámina de 5-6 mm de grosor.



3

Con un cortador de galletas redondo, cortar círculos para cubrir el fondo de los moldes para las tartaletas. Cubrir la pasta con papel para hornear y esparcir frijoles crudos en la parte superior. Poner los moldes en el horno precalentado a 220°C durante 8 minutos; retirar los frijoles y el papel para hornear; dejar enfriar.



4

Rellena las tartaletas con Nutella® y decora con arándanos.

Diversión garantizada antes y después de comerlas. Compartí esta receta con el hashtag #recetanutella

Estas tartaletas son perfectas para servirse como porciones individuales o para compartir con alguien. Prepara las tartaletas con blueberries y Nutella®, estarán tan deliciosas que se comerán hasta las migajas.