

RECEPT

Taartjes met blauwe bessen en Nutella®

Gemiddeld

10 Portions

1 h 0 min



INGREDIËNTEN

VOOR 10 PORTIES

Voor het kruimeldeeg

200 g boter

400 g bloem

200 g suiker

1 eidooier

1 ei

Geraspte schil van 1/2 citroen

Vanilline

Zout

Voor de vulling

200 g blauwe bessen



Bij dit heerlijke recept is
15 g Nutella® per persoon
genoeg om van de smaak
te genieten!

BEREIDING

**1**

Neem de boter uit de koelkast en laat deze op kamertemperatuur komen. Leg de bloem op een hoopje op het werkblad en maak in het midden een dipje waarin je de suiker, de in stukjes gesneden boter, de dooier en het ei, de citroenrasp, de vanilline en een snufje zout toevoegt. Kneed het vrij snel, maar vermijd opwarmen van het deeg (als dit gebeurt, spoel dan je handen in koud water), totdat alle ingrediënten grondig zijn gecombineerd.

**2**

Vorm een bal en bestrooi deze met wat bloem, wikkel hem dan in een doek en zet hem ongeveer een half uur in de koelkast. Voor het gebruik rol je de bal voorzichtig uit met een bebloemde deegroller om een 5-6 mm dikke plak te maken.



3

Met een ronde koekjessnijder van de juiste grootte, snijd je schijven uit om de bodem en de zijkanten van de taartvormpjes te bedekken. Bedek het deeg met aluminiumfolie en strooi er wat gedroogde bonen overheen om te voorkomen dat het te veel gaat rijzen als het gebakken wordt. Zet het deeg gedurende ongeveer 8 minuten in een voorverwarmde oven van 220 °C, verwijder vervolgens de bonen en de folie en laat de taartjes ten slotte afkoelen.



4

Vul de taartjes met Nutella® en versier ze met blauwe bessen.

Gegarandeerd plezier! Deel het recept met de hashtag #nutellarecept

Deze taartjes zijn perfect als individuele portie of om te delen. Probeer het recept voor taartjes met **blauwe bessen en Nutella®**. Zo goed dat je geen enkele kruimel wilt verspillen!