

РЕЦЕПТА

Тарталети с боровинки и Nutella®

Средно

10 Порции

1 h 0 мин



ПРОДУКТИ

ЗА 10 ПОРЦИИ

За масленото тесто

- 200 г масло
- 400 г брашно
- 200 г захар
- 1 жълтък
- 1 яйце

Настъргана кора от половин лимон

Ванилия

Сол

За пълнежа

- 200 г боровинки
- 150 г Nutella® (15 г/порция)



15 г Nutella® на човек са напълно достатъчни, за да приготвиш тази вкусна рецепта и да се насладиш на вкуса!

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

**1**

Извади маслото от хладилника и го остави да омекне на стайна температура. Изсипи брашното на купчинка на кухненския плот и направи кладенче в средата. В кладенчето добави захарта; маслото, нарязано на кубчета, жълтъка и яйцето, настърганата лимонова кора, ванилията и щипка сол. Омеси го бързо като избягваш затоплянето на тестото (изплакни ръцете си със студена вода, ако това се случи) и меси до пълно смесване на съставките.-

**2**

Направи топка от тестото и я поръси с брашно. Увий я в кърпа и я остави в хладилника за около половин час. Разточи тестото с набрашнена точилка на лист с дебелина 5-6 мм.



3

Изрежи малки дискове в тестото с подходяща форма за бискити и ги постави във формите за тарталети. Покрий тестото с алуминиево фолио и сложи суров или сушен боб отгоре, който да натези и да предотврати повдигането на тестото по време на печене. Постави тарталетите да се пекат в предварително загрята фурна на 220 °C за около 8 минути, после махни боба и фолиото и ги остави да изстинат.



4

Напълни тарталетите с Nutella® и украси с боровинки.

**Гарантирана наслада от началото до края.
Сподели тази рецепта с #nutellarecipe**

Опитай нашата рецепта за тарталети с боровинки и Nutella®. Толкова вкусни, че няма да остане нито една трохичка!