

RECEITA

Tortas com Nutella®

Médio

6 Porções

1 h 0 min



INGREDIENTES

PARA 6 PORÇÕES

250g Farinhade trigo

125 g Manteiga

125 g Açúcar

4 g Fermento em pó

1 Ovo

1 Gema de ovo

Raspas de 1 limão

Sal

120 g Nutella® (20 g/porção)



Para preparar esta deliciosa receita, 20 g de Nutella® por pessoa é suficiente para apreciar todo o seu sabor!

PASSO A PASSO

**1**

Coloque a farinha e o fermento em pó em uma pilha na tábua de massas. Adicione a manteiga amolecida em pedaços no meio. Misture rapidamente para fazer uma pilha de "migalhas" em seguida, adicione às migalhas o açúcar, gema e ovo, raspas de limão ralado e uma pitada de sal. Misture tudo rapidamente, formando uma bola. Enrole-o em um pano e coloque-o na geladeira para descansar por 30 minutos.

**2**

Usando um rolo, passe a massa até uma espessura de 5 mm e corte círculos ligeiramente maiores do que as latas individuais que você vai usar.



3

Coloque a massa nas assadeiras untadas e enfarinhadas. Para evitar que as tortas inchem demais, pique a massa algumas vezes com as pinças de um garfo. Asse em forno pré-aquecido a 180°C por 8-10 minutos. Depois, retire as tortas dos casos e deixe esfriar. Encha as tortas com Nutella® e sirva.

Um clássico atemporal. Compartilhe a receita com a hashtag #receitanutella

Tortas são os pequenos, mas grandes clássicos do cozimento de massa. Adicione Nutella® e eles recebem aquele toque extra de emoção para tornar sua massa de crosta curta ainda mais irresistível. Nossa **receita de tortas** ® **Nutella** é perfeita para adicionar um pouco de criatividade às suas festas!