

RECEITA

Mini tortas com Nutella® e morangos

Médio

12 Porções

40 min



INGREDIENTES

PARA 12 PORÇÕES**Para a massa**

200 g de Açúcar

275 g Farinha de trigo

110 g Manteiga

1 Ovo grande

170 ml de Leite integral

1 Colher de sopa de extrato de baunilha

2 Colheres de chá de fermento em pó

1/2 Colher de chá de bicarbonato de sódio

Para rechear e decorar

240 g Nutella® (20 g/porção)

Morangos

Açúcar de confeiteiro



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

PASSO A PASSO

**1**

Derreta a manteiga e bata junto com o açúcar e o extrato de baunilha, em seguida, adicione o ovo. Peneire os ingredientes em pó juntos e adicione-os à mistura, alternando com leite à temperatura ambiente, a fim de fazer uma mistura homogênea que não é muito líquida, e mexa-os com o batedor.

**2**

Despeje a mistura em uma panela especial que foi levemente untada. Asse a 170°C por aproximadamente 12 minutos.



3

Adicione um pouco de Nutella® por cima usando um saco de tubulação. Coloque morangos frescos sobre as áreas com Nutella® e sirva.

A animação espera por você! Compartilhe a receita com a hashtag #receitanutella

Uma das maiores descobertas do mundo é o sabor incrível que você experimenta a partir de **mini tortas com Nutella® e morangos**. Não acredita em nós? Experimente a receita em casa!