

RECETAS

# Tartaletas de Nutella®

Medio

6 Porciones

1 h 0 minutos



## INGREDIENTES

### PARA 6 PORCIONES

250g de harina

125g de mantequilla

125g de azúcar

4g de levadura en polvo

1 huevo

1 yema de huevo

La ralladura de medio limón

Sal

90g de Nutella® (15g/porción)



Para preparar esta deliciosa receta, ¡15g de Nutella® por persona es suficiente!

## PROCEDIMIENTO

**1**

Vierte la harina y la levadura sobre la superficie de trabajo formando un montón. Añade la mantequilla cortada en dados en el centro. Amasa rápidamente para formar un montón de migas. Incorpora a las migas el azúcar, la yema y el huevo, la ralladura de limón y una pizca de sal. Mezcla rápido todo junto, forma una bola, envuélvela en un trapo y deja reposar en el refrigerador durante 30 minutos.

**2**

Con ayuda de un rodillo, extiende la masa hasta formar una lámina de 5mm de grosor. Córdala en círculos de un tamaño un poco mayor que las tartaletas individuales que vayas a usar.



3

Coloca la masa en las tartaletas previamente engrasadas y enharinadas. Para evitar que las tartaletas se inflen demasiado, pincha la masa un par de veces con el tenedor. Hornea a 180°C (356°F) durante 8-10 minutos con el horno previamente caliente. Retíralas del horno, extrae las tartaletas de los moldes y deja que se enfríen. Llena las tartaletas con Nutella® y sirve.

## Un clásico atemporal. Comparte esta receta con el hashtag #recetanutella

A pesar de su pequeño tamaño, las tartaletas son un auténtico clásico de la pastelería. Añade Nutella® y conseguirás ese toque extra de sabor para que tu masa quebrada sea aún más irresistible. Las **tartaletas Nutella®** son perfectas para desatar tu creatividad en las fiestas.