

RECETAS

# Mini tartas con Nutella® y fresas

Medio

12 Porciones

40 minutos



## INGREDIENTES

PARA 12 PORCIONES

### Para la masa

200g de Azúcar

275g de harina

110g de mantequilla

1 huevo

170ml de leche entera

1 cucharada de extracto de vainilla

2 cucharaditas de levadura en polvo

1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio

### Para el relleno y para decorar

180g de Nutella® (15g/porción)

Fresas

Azúcar glass



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

## PROCEDIMIENTO



1

Derrite la mantequilla y bátela junto con el azúcar y el extracto de vainilla. A continuación, incorporar el huevo. Cierne los ingredientes en polvo y añádelos a la mezcla, alternando con leche a temperatura ambiente para que quede una masa homogénea que no resulte demasiado líquida, y termina de mezclar con la batidora.



2

Vierte la masa en un sartén previamente engrasado. Cocina a 170°C (338° F) durante aprox. 12 minutos.

**3**

Añade un poco de Nutella® encima con ayuda de una manga pastelera. Cuando hayas añadido Nutella®, cúbrelo con fresas y sirve.

**¡Esta delicia te espera!**  
**Comparte esta receta con el hashtag**  
**#recetanutella**

Uno de los grandes descubrimientos mundiales es el increíble sabor de la Nutella® combinada con fresas. ¿No te lo crees? Pruébalo en casa elaborando esta receta de **minitartas con Nutella® y fresas**.