

RECETAS

Pie con Nutella[®] y arándanos

Fácil

6 Porciones

1 h 30 minutos



INGREDIENTES

PARA 6 PORCIONES

250 g de harina

100 g de avellanas peladas

120 g de mantequilla

150 g de azúcar en polvo

50 g de azúcar

1 huevo

1 yema de huevo

La ralladura de medio limón

4 g de levadura en polvo

2 g de arándanos

Una pizca de sal

Para acompañar

90 g de Nutella[®] (15 g/ración)

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

PROCEDIMIENTO

**1**

Tuesta ligeramente las avellanas en el horno, trocéalas grandes con la picadora. Vierte la harina sobre la superficie de trabajo formando un montón. En el centro, incorpora la mantequilla cortada en dados, el azúcar, el huevo y la yema, la ralladura de limón, la levadura y una pizca de sal. Mezcla rápidamente todo junto y añade las avellanas troceadas. Continúa mezclando hasta obtener una masa homogénea.

**2**

Extiende tres tercios de la masa con un rodillo para formar un círculo de un centímetro de grosor aproximadamente. Úsalo para cubrir el fondo y los laterales de un molde para pastel de 22 cm de diámetro, previamente engrasado y enharinado.



3

En una sartén antiadherente, cocina los arándanos a fuego lento junto con una cucharada de azúcar hasta que se haya evaporado el líquido. Extiende una capa fina de la mezcla sobre la superficie de la tarta. Haz tiras con la masa restante y colócalas encima cruzando unas con otras hasta formar un diseño enrejado. Hornea a 180 °C (350°F) durante 40 minutos aproximadamente con el horno previamente calentado. Retira del horno y deja que se enfríe un poco antes de servir. Acompaña cada porción de tarta con un poco de Nutella®.

Un trocito de dulce entusiasmo para todos. Comparte esta receta con el hashtag #recetanutella

Esta **tarta de arándanos**, combinada con el delicioso sabor de **Nutella®**, la convierten en una combinación irresistible para un original y dulce tentempié que podrás preparar fácilmente en cualquier ocasión.