

Tartaletas con NUTELLA®



INGREDIENTES para 6 raciones



DIFI



POR



INGR



MIN



- ✓ 250 g de harina
- ✓ 125 g de mantequilla pomada
- ✓ 125 g de azúcar
- ✓ 4 g de levadura en polvo
- ✓ 1 huevo
- ✓ 1 yema de huevo
- ✓ La ralladura de medio limón
- ✓ Sal
- ✓ 90 g de Nutella® (15 g/ración)



PASO 1

Vierte la harina y la levadura sobre la superficie de trabajo formando un montón. Añade la mantequilla pomada 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 frigorífico durante 30 minutos.



PASO 2

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



PASO 3

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