

Tarta de hojaldre con NUTELLA®



INGREDIENTES para 8 raciones



DIFI

8



POR

5



INGR

90



MIN

- ✓ 2 láminas de hojaldre
- ✓ 2 huevos
- ✓ 1 yema de huevo
- ✓ 120 g de harina de avellana
- ✓ 120 g de Nutella® (15 g/ración)





PASO 1

Calienta la Nutella® al baño maría (a fuego lento) y removiendo constantemente. A continuación, aparta del fuego, añade dos huevos enteros, uno por uno, e incorpora la harina de avellana. Mezcla todo bien con una batidora hasta obtener una crema suave y homogénea.



PASO 2

Extiende una lámina de hojaldre sobre una hoja de papel de horno y unta por encima la crema que has preparado, hasta cubrir la superficie de forma que queden aprox. 2 cm de distancia con respecto al borde. Cúbrela con la otra lámina de hojaldre y presiona los bordes con los dedos y con la parte plana de un cuchillo para que las 2 láminas queden bien unidas. Introdúcela en el frigorífico durante 30 minutos.



PASO 3

Saca la tarta de nuevo y, con ayuda de un tenedor, presiona la superficie dibujando motivos decorativos o, con ayuda de un cuchillo, corta la superficie en forma de diamante.



PASO 4

En un bol, bate la yema de huevo con una cucharada de agua fría y pinta la tarta. A continuación, métela en el horno a 200 °C durante 25 minutos, reduce la temperatura a 170 °C y hornea durante otros 10 minutos. Saca la tarta del horno y deja que se enfríe sobre una rejilla antes de servir.