

RECETA

Tartaletas de Nutella®

Medio

6 Porciones

1 h 0 min



INGREDIENTES

PARA 6 RACIONES

- 250 g de harina común
- 125 g de mantequilla
- 125 g de azúcar
- 4 g de levadura en polvo
- 1 huevo entero
- 1 yema de huevo
- 1 limón (la corteza rallada)
- Sal
- 90 g de Nutella® (15 g/ración)



En esta deliciosa receta,
15 g de Nutella®
por persona son
suficientes para disfrutar
de todo su sabor.

ELABORACIÓN



1

Forma un volcán con la harina y la levadura en polvo sobre una tabla de amasar. En el centro, incorpora la mantequilla ablandada a trozos. Mezcla rápidamente para formar un montón de “migas” y, después, añade a las migas el azúcar, la yema de huevo y el huevo entero, la ralladura de limón y una pizca de sal. Mézclalo todo rápidamente y forma una bola. Envuelve la bola con un trapo y resérvala en la nevera durante 30 minutos.



2

Con la ayuda de un rodillo, extiende la masa hasta que tenga un grosor de 5 mm y córtala en círculos ligeramente más grandes que los moldes de tartaleta que vayas a utilizar.

**3**

Distribuye la masa en los moldes engrasados y enharinados. Para evitar que se hinche excesivamente, pincha la masa varias veces con un tenedor. Precalienta el horno a 180 °C y hornea las tartaletas durante 8-10 minutos. Después, desmolda y deja que se enfríen. Rellena las tartaletas con Nutella® y ya las puedes servir.

Un clásico intemporal. Comparte la receta con el hashtag #recetanutella

Las tartaletas son un pequeño gran clásico de la repostería. Añádeles Nutella® y tendrán ese toque extra de emoción que las convertirá en un placer irresistible. ¡Nuestra receta de tartaletas de Nutella® es ideal para dar un toque de creatividad a tus fiestas!