

RECETA

Tartaletas con arándanos y Nutella®

Medio

10 Porciones

1 h 0 min



INGREDIENTES

PARA 10 RACIONES

Para la masa de hojaldre

200 g de mantequilla

400 g de harina común

200 g de azúcar

1 yema de huevo

1 huevo entero

1/2 limón (la corteza rallada)

Vainillina

Sal

Para el relleno

200 g de arándanos

150 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**

Saca la mantequilla de la nevera y deja que se ablande a temperatura ambiente. Forma un volcán con la harina sobre la superficie de trabajo y añade en el hueco central el azúcar, la mantequilla troceada, la yema y el huevo, la ralladura de limón, la vainillina y una pizca de sal. Amasa rápidamente pero sin calentar la masa con las manos (si esto ocurre, refresca tus manos en agua fría), hasta que todos los ingredientes estén bien ligados.

**2**

Forma una bola y espolvoréala con un poco de harina. Envuélvela con un trapo y resérvala en la nevera durante media hora. Antes de utilizarla, extiende la masa suavemente con un rodillo enharinado hasta obtener una lámina de unos 5-6 mm de grosor.



3

Con un cortador de galletas del tamaño adecuado, corta discos para cubrir la base y los laterales de los moldes de tartaleta. Cubre la masa con film de aluminio y reparte unas alubias secas encima para evitar que suba en exceso durante el horneado. Precalienta el horno a 220 °C y cuece las tartaletas durante 8 minutos. Retira las alubias y el film de aluminio y deja que se enfríen.



4

Rellena las tartaletas con Nutella® y decóralas con los arándanos.

**Emoción garantizada, antes y después.
Comparte la receta con el hashtag
#recetanutella**

Estas tartaletas son ideales servidas como raciones individuales o para compartirlas con alguien que sepa apreciar la combinación de ingredientes. Prueba la receta de tartaletas con **arándanos y Nutella®**. ¡Está tan rica que no dejarás ni una miga!