

RECETA

Tartaletas de Nutella®

Medio

6 Porciones

1 h 0 min



INGREDIENTES

PARA 6 PORCIONES

250 g de harina común

125 g de mantequilla

125 g de azúcar

4 g de levadura en polvo

1 huevo

1 yema de huevo

Ralladura de 1 limón

Sal

90 g de Nutella® (15 g/porción)



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

ELABORACIÓN

**1**

Pon un montoncito de harina en una tabla de amasar. Añade la mantequilla ablandada en trozos en el centro. Mezcla rápidamente para hacer un montón de "migas" y luego añade a las migas el azúcar, la yema y el huevo, la ralladura de limón y una pizca de sal. Mezcla todo rápidamente, formando una bola. Envuelve la bola en un paño y métela en la nevera para que repose 30 minutos.

**2**

Extiende con un rodillo la masa hasta obtener un grosor de 5 mm y corta círculos ligeramente más grandes que los moldes individuales que vas a usar.



3

Pon la masa en los moldes engrasadas y enharinadas. Para evitar que se hinche excesivamente, pincha la masa unas cuantas veces con un tenedor. Hornea en un horno precalentado a 180 °C durante 8-10 minutos. Después, desmolda las tartaletas y déjalas enfriar. Llénalas con Nutella® y ya las puedes servir.

Un clásico intemporal Comparte la receta con el hashtag #recetadenutella

Los pastelitos son los pequeños pero grandes clásicos de la repostería. Añade Nutella® y obtendrás ese toque extra para que tu masa quebrada sea aún más irresistible. ¡Nuestra **receta de tartaletas de Nutella®** es ideal para añadir algo de creatividad a tus fiestas!