

RECETA

Tarta con Nutella® y arándanos

Fácil

6 Porciones

1 h 30 min



INGREDIENTES

PARA 6 PORCIONES

250 g de harina común

100 g de avellanas peladas

120 g de mantequilla

150 g de azúcar glas

50 g de azúcar

1 huevo

1 yema de huevo

Ralladura de 1 limón

4 g de levadura en polvo

Arándanos

Sal a tu gusto

Para acompañar

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**

Tuesta ligeramente las avellanas en el horno y luego córtalas en la batidora. Pon un montoncito de harina en una tabla de amasar. En el centro, añade la mantequilla ablandada y troceada, azúcar, huevo y yema, ralladura de limón, levadura en polvo y una pizca de sal. Mézclalo todo rápidamente y luego añade las avellanas picadas. Sigue mezclando hasta obtener una masa homogénea.

**2**

Éxtiende tres cuartos de la masa en un disco de 1 cm de espesor. Utilízala para cubrir el fondo y los laterales de un molde de tarta engrasado y enharinado de 22 cm de diámetro.



3

En una cacerola antiadherente, cocina los arándanos a baja temperatura junto con una cucharada de azúcar hasta que la mayor parte del líquido se haya evaporado. Extiende una delicada capa de esta mezcla en la superficie de la tarta. Con la masa restante haz tiras para colocarlas en la parte superior, superponiéndolas en forma de enrejado. Hornea en un horno precalentado a 180 °C durante 40 minutos. Retira la tarta del horno y deja enfriar antes de servir. Acompaña cada rodaja con una porción de Nutella®.

Un trozo de deliciosa tarta para todos. Comparte la receta con el hashtag #recetadenutella

Cuando pruebes esta **receta de la tarta con Nutella® y arándanos**, el delicioso sabor de Nutella® y la vitalidad de los arándanos crean una combinación irresistible, y te dan un nuevo y dulce pedazo de bondad que llevarás a la mesa.