

RECETA

Tartaletas con arándanos y Nutella®

Medio

10 Porciones

1 h 0 min



INGREDIENTES

PARA 10 PORCIONES

Para la tarta de masa quebrada

200 g de mantequilla

400 g de harina común

200 g de azúcar

1 yema de huevo

1 huevo

Ralladura de 1/2 limón

Vainillina

Sal

Para el relleno

200 g de arándanos

150 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**

Saca la mantequilla de la nevera y deja que se ablande a temperatura ambiente. Pon un montoncito de harina sobre la superficie de trabajo y haz un hueco en el medio en el que añadirás el azúcar, la mantequilla troceada, la yema y el huevo, la ralladura de limón, la vainillina y una pizca de sal. Amásala rápidamente, pero sin dejar que se caliente la masa (si ocurre, enjuágate las manos en agua fría), hasta que todos los ingredientes estén bien combinados.

**2**

Forma una bola y espolvoréala con un poco de harina. Envuélvela en un paño y métela a la nevera una media hora. Antes de usarla, extiéndela con cuidado con un rodillo enharinado para hacer una hoja de 5 o 6 mm de espesor.



3

Con un cortador de galletas redondas del tamaño adecuado, recorta discos para cubrir el fondo y los laterales de los moldes de las tartaletas. Tapa la masa con film de aluminio y espolvorea unas alubias secas por encima para que no suba demasiado mientras se hornea. Métela en un horno precalentado a 220 °C unos 8 minutos. Retira las alubias y el film de aluminio y por último deja que se enfríen.



4

Rellena las tartaletas con Nutella® y decóralas con arándanos.

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

Estas tartaletas son ideales para servir en porciones individuales o para compartir con alguien que sepa saborear esta acertada combinación. Prueba nuestra receta de tartaletas con **arándanos y Nutella®**. ¡Es tan buena que no desperdiciarás ni una sola miga!