

Tartellette con mirtilli e Nutella®



INGREDIENTI per 10 porzioni



DIFF

10



PORZ

9



INGR

60



MIN



Per la pasta frolla

- ✔ 200 g Burro
- ✔ 400 g Farina
- ✔ 200 g Zucchero
- ✔ 1 Tuorlo
- ✔ 1 Uovo
- ✔ Scorza grattugiata di 1/2 limone
- ✔ Vanillina
- ✔ Sale

Per la farcia

- ✔ 200 g Mirtilli



STEP 1

Togliete il burro dal frigorifero e fatelo ammorbidire a temperatura ambiente. Disponete la farina a fontana sul piano da lavoro e create al centro una conca nella quale disporrete lo zucchero, il burro tagliato a pezzetti, il tuorlo e l'uovo, la scorza di limone, la vanillina e un pizzico di sale. Impastate piuttosto rapidamente, evitando di scaldare l'impasto (nel caso sciacquatevi le mani con acqua fredda), fino a che tutti gli ingredienti non sono ben amalgamati.



STEP 2

Formate una palla e spolverizzatela con un po' di farina, poi avvolgetela in un canovaccio e ponetela in frigorifero per circa mezz'ora. Prima di utilizzarla stendetela con il matterello leggermente infarinato in modo da ottenere una sfoglia con uno spessore di 5-6 mm.



STEP 3

Con una formina taglia-biscotti rotonda di dimensioni adatte, ricavate dei dischetti per coprire il fondo e i bordi degli stampini per le tartellette. Coprite la pasta con un foglio di alluminio per alimenti e cospargetelo con una manciata di fagioli secchi. Infornate per circa 8 minuti nel forno già caldo a 220 °C, quindi eliminate i fagioli e il foglio di alluminio, infine lasciate raffreddare.



STEP 4

Farcite le tartellette con Nutella® e decorate infine con i mirtilli.