

RECETA

Tarta de hojaldre con Nutella®

Difícil

8 Porciones

1 h 0 min



INGREDIENTES

PARA 8 PORCIONES

2 láminas de hojaldre

2 huevos

1 yema de huevo

120 g de harina de avellana

120 g de Nutella® (15 g/ración)



Para preparar esta deliciosa receta, ¡15g de Nutella® por persona es suficiente!

PROCEDIMIENTO

**1**

Calienta la Nutella® al baño maría (a fuego lento) y removiendo constantemente. A continuación, aparta del fuego, añade dos huevos enteros, uno por uno, e incorpora la harina de avellana. Mezcla todo bien con una batidora hasta obtener una crema suave y homogénea.

**2**

Extiende una lámina de hojaldre sobre una hoja de papel de horno y unta por encima la crema que has preparado, hasta cubrir la superficie de forma que queden aprox. 2 cm de distancia con respecto al borde. Cúbrela con la otra lámina de hojaldre y presiona los bordes con los dedos y con la parte plana de un cuchillo para que las 2 láminas queden bien unidas. Introdúcela en el frigorífico durante 30 minutos.



3

Saca la tarta de nuevo y, con ayuda de un tenedor, presiona la superficie dibujando motivos decorativos o, con ayuda de un cuchillo, corta la superficie en forma de diamante.



4

En un bol, bate la yema de huevo con una cucharada de agua fría y pinta la tarta. A continuación, métela en el horno a 200 °C durante 25 minutos, reduce la temperatura a 170 °C y hornea durante otros 10 minutos. Saca la tarta del horno y deja que se enfríe sobre una rejilla antes de servir.

**Una oportunidad para ser generoso.
Comparte esta receta con el hashtag
#recetanutella**

La tarta de hojaldre con Nutella® debería ser servida caliente o al menos tibia. Es por esto que recomendamos preparar todo y esperar para ponerla en el horno hasta que estés en la mesa o cómodo en el sofá, listo para disfrutarla.