

RECETA

Tartaletas con blueberries y Nutella®

Media

10 Porciones

1 h 0 min



INGREDIENTES

PARA 10 PORCIONES

Para la costra

Para la pasta quebrada

200 g de mantequilla

400 g de harina

200 g de azúcar

1 yema de huevo

1 huevo

Cáscara rallada de 1/2 limón

Vainillina

Sal

Para el relleno

200 g de blueberries



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

PROCEDIMIENTO



1

Saca la mantequilla del refrigerador y deja que se suavice a temperatura ambiente. Forma un montón con la harina sobre una superficie y haz un hueco en el centro para agregar el azúcar, la mantequilla en trozos, la yema y el huevo, la ralladura de limón y una pizca de sal. Amasa rápidamente evitando que se caliente la masa (si esto sucede, enjuégate las manos con agua fría) hasta que todos los ingredientes estén mezclados homogéneamente.



2

Forma una bola y esparce un poco de harina; envuélvela en un paño y refrigera durante media hora. Antes de usarla, extiéndela suavemente con un rodillo enharinado hasta obtener una lámina de 5-6 mm de grosor.



3

Con un cortador de galletas redondo, corta círculos para cubrir el fondo de los moldes para las tartalelas. Cubre la pasta con papel para hornear y esparce frijoles crudos en la parte superior. Pon los moldes en el horno precalentado a 220°C durante 8 minutos; retira los frijoles y el papel para hornear; deja enfriar.



4

Fill the tartlets with Nutella® and decorate with blueberries.

Diversión garantizada antes y después de comerlas. Comparte esta receta con el hashtag #recetanutella

Estas tartalelas son perfectas para servirse como porciones individuales o para compartir con alguien. Prepara las tartalelas con blueberries y NUTELLA®, estarán tan deliciosas que se comerán hasta las migajas.