

RECIPE

Tartaletki z kremem Nutella®

Średnie

6 Porcje

1 h 0 min



Składniki na 6 porcji

250 g mąki

125 g masła

125 g cukru

4 g proszku do pieczenia

1 całe jajko

1 żółtko

skórka starta z 1 cytryny

sól

90 g kremu Nutella® (15 g/porcję)



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

WYKONANIE

**1**

Mąkę z proszkiem przesiej na stolnicę. Dodaj pokrojone na kawałki masło i szybko rozetrzyj na kruszonkę. Dodaj cukier, żółtko i całe jajko, startą skórkę z cytryny i szczyptę soli. Krótco zagnieć ciasto do połączenia składników, owiń w ściereczkę i odłóż do lodówki na 30 minut.

**2**

Ciasto rozwałkuj na grubość 5 mm i wykrój krążki nieco większe od średnicy foremek.



3

Wysmarowane masłem i wysypane mąką foremki wykładaj krążkami ciasta. Aby ciasto zanadto nie urosło, ponakłuwaj je widelcem. Piecz 8-10 minut w temperaturze 180°C. Wyjmij z piekarnika, wyciągnij tartaletki z foremek i pozostaw do wystudzenia. Napełnij ciastka kremem Nutella® i podawaj.

Ponadczasowy klasyk.

Tartaletka to mały, a jednocześnie wielki klasyk wśród słodkich wypieków. Z dodatkiem kremu Nutella® stają się tak pociągające, że wprost nie sposób im się oprzeć. Tartaletki z kremem Nutella® to świetny pomysł na urozmaicenie imprezowego menu.