

RECIPE

Tarta Bożonarodzeniowa z kremem Nutella®

Medium

22 min



Składniki na 12 porcji

250g mąki

105g masła

95g cukru

1 jajko

3 żółtka

180g kremu Nutella®



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

WYKONANIE



1

Wymieszaj ostrożnie rękoma masło i mąkę.

W drugiej misce wymieszaj jajka z cukrem przy pomocy drewnianej łyżki.



2

Połącz wymieszane składniki z pierwszej miski z mieszaniną z drugiej miski i wymieszaj rękoma szybkimi ruchami.



3

Umieść zagniecione ciasto na folii spożywczej i odstaw do lodówki na 6 godzin.



4

Rozgrzej piekarnik do 170 stopni.

Na blacie umieść stolnicę lub pergamin, obsyp delikatnie mąką i rozwałkuj na nim ciasto na grubość 5mm.



5

Rozłóż ciasto w formie na tartę i pozostaw na minimum 30 min w lodówce.

Z pozostałego ciasta wykrój gwiazdki (najlepiej używając szablonów do wypieków).

Gwiazdki również pozostaw w lodówce na około 15 minut.

Po wyjęciu ciasta z lodówki piecz je przez około 15min a same gwiazdki przez około 7 minut.



6

Po wyjęciu ciasta z piekarnika poczekaj aż ostygnie.

Następnie udekoruj je kremem Nutella®.

Na warstwie kremu Nutella® ułóż upieczone gwiazdki i gotowe! Smacznego!