

Tartaletki z borówkami i NUTELLA®



SKŁADNIKI na 10 porcji



TRUDNOŚĆ

10



PORCJE

9



SKŁADNIKI

60



MIN



Na kruche ciasto

- ✔ 200 g masła
- ✔ 400 g mąki
- ✔ 200 g cukru
- ✔ 1 żółtko
- ✔ 1 całe jajko
- ✔ skórka starta z połowy cytryny
- ✔ cukier wanilinowy
- ✔ sól

Na nadzienie

- ✔ 200 g borówek



KROK 1

Masło wyjmij z lodówki i pozostaw, by zmiękło w temperaturze pokojowej. Z mąki usyp kopczyk, w środku zrób dołek i dodaj cukier, pokrojone masło, żółtko, całe jajko, skórkę cytryny, cukier wanilinowy i szczyptę soli. Szybko zagnieć ciasto, uważając, by go nie rozgrzać (gdyby tak się stało, opłucz dłonie w zimnej wodzie).



KROK 2

Z zagniecionego ciasta uformuj kulę, oprósz mąką i zawiń w ściereczkę, po czym odłóż do lodówki na około pół godziny. Za pomocą wałka posypanego mąką rozwałkuj ciasto na grubość 5-6 mm.



KROK 3

Używając odpowiedniej wielkości wykrawaczki wycinaj z ciasta krążki i wykładaj nim foremki do tartaletek tak, by zakrywało dno i boki. Ciasto w foremkach przykryj folią aluminiową i przysyp od góry suchymi ziarnami fasoli. Wstaw do piekarnika nagrzanego do temperatury 220°C na około 8 minut, potem zdejmij folię wraz z fasolą i dopiecz. Pozostaw do wystudzenia.



KROK 4

Na tartaletki nałóż krem Nutella® i udekoruj borówkami