

Torta de fruta com NUTELLA®



INGREDIENTES para 4 pessoas



DIF



PORÇ



INGR

70
MIN

- ✓ 1 rolo de massa folhada
- ✓ 2 maçãs pequenas
- ✓ 1 gema de ovo
- ✓ leite a seu gosto
- ✓ 60 g de Nutella® (15 g/pessoa)



PASSO 1

Descasque as maçãs e corte-as aos pedacinhos. Depois, cozinhe-as em lume brando numa frigideira antiaderente até os pedacinhos se começarem a desfazer. Deixe arrefecer e esmigalhe os pedaços para obter uma mistura homogénea. Estenda a massa para obter uma espessura de 5 mm, espalhe a mistura por cima e enrole a massa.



PASSO 2

Coloque a torta num tabuleiro para o forno coberto com papel vegetal e pincele com a gema de ovo misturada com um pouco de leite. Coza no forno pré-aquecido a 200 °C durante cerca de 30 minutos.



PASSO 3

Retire a torta do forno, deixe-a arrefecer e, depois, corte em fatias com a espessura de um dedo, acompanhando-as com Nutella®.