

Mini tartes de mirtilos com NUTELLA®



INGREDIENTES para 10 pessoas



DIF



10
PORÇ



9
INGR



60
MIN



Para a massa quebrada

- ✔ 200 g de manteiga
- ✔ 400 g de farinha
- ✔ 200 g de açúcar
- ✔ 1 gema de ovo
- ✔ 1 ovo
- ✔ Casca ralada de 1/2 limão
- ✔ Vanilina
- ✔ Sal

Para o recheio

- ✔ 200 g de mirtilos



PASSO 1

Retire a manteiga do frigorífico e deixe-a amolecer à temperatura ambiente. Faça um monte com a farinha em cima da superfície de trabalho. Faça um buraco no centro desse monte e adicione o açúcar, a manteiga em pedaços, a gema e o ovo inteiro, a casca de limão, a vanilina e uma pitada de sal. Amasse rapidamente, mas evite que a massa aqueça (se isso acontecer, passe as mãos por água fria), até todos os ingredientes estarem devidamente misturados.



PASSO 2

Faça uma bola e polvilhe com farinha, depois envolva-a num pano e guarde-a no frigorífico durante uma hora, aproximadamente. Antes de a usar, estenda-a cuidadosamente com um rolo de massa enfarinhado para formar uma folha de 5-6 mm de espessura.



PASSO 3

Com um molde de bolachas de tamanho adequado, faça discos que cubram o fundo e os lados das formas para tartes. Cubra a massa com uma folha de papel vegetal e deite em cima uma mão cheia de grão-de-bico seco. Leve ao forno pré-aquecido a 220 °C durante cerca de 8 minutos, depois retire o grão-de-bico e a folha de papel vegetal e deixe arrefecer as tartes.



PASSO 4

Recheie as mini tartes com Nutella® e, para terminar, decore com os mirtilos.