RECEITA

Tarte de mirtilos com Nutella®

Fácil | 6 Portions | 1 h 30 min

INGREDIENTES

PARA 6 FATIAS

250 g de farinha sem fermento

100 g de avelãs descascadas

120 g de manteiga

150 g de açúcar em pó

50 g de açúcar

1 ovo

1 gema de ovo

Raspa de 1 limão

4 g de fermento em pó

Mirtilos

Sal a gosto

Para acompanhar

90 g de Nutella® (15 g/fatia)

Para preparar esta deliciosa receita, 15 g de Nutella® por pessoa são suficientes para apreciar todo o seu sabor!

INSTRUÇÕES

1 Torra ligeiramente as avelãs no forno e passa-as pela picadora. Coloca a farinha num monte em cima de uma tábua. No meio da farinha, adiciona a manteiga amolecida cortada aos pedaços, o açúcar, o ovo e a gema, a raspa de limão, o fermento em pó e uma pitada de sal. Mistura tudo rapidamente e adiciona as avelãs picadas, continuando a amassar até obteres uma mistura homogénea.

2 Com um rolo, estende três quartos da massa até obteres um disco de aproximadamente 1 cm de espessura. Coloca este disco numa forma de tarte de 22 cm de diâmetro, untada e polvilhada com farinha, de modo a cobrir o fundo e os lados.

3

Num tacho antiaderente, cozinha os mirtilos com uma colher de sopa de açúcar até a maior parte do líquido evaporar. Barra uma delicada camada desta mistura na superfície da tarte. Com o resto da massa, faz tiras e coloca-as na parte superior da tarte, cruzando-as para formar uma malha. Leva a forma ao forno pré-aquecido a 180 °C durante aproximadamente 40 minutos. Retira a tarte do forno e deixa-a arrefecer, antes de a servires. Acompanha cada fatia com uma dose de Nutella®.

Uma fatia deliciosa para toda a gente. Partilha a receita com a hashtag #receitanutella.

Nesta receita de **tarte de mirtilos com Nutella®**, o delicioso sabor de Nutella® e a vitalidade dos mirtilos são uma combinação irresistível, proporcionando-te uma nova delícia para servires à mesa.