RECEITA

Tarteletes com Mirtilos e Nutella®

Média | 10 Portions | 1 h 0 min

INGREDIENTES

PARA 10 TARTELETES

Para a massa

200 g de manteiga

400 g de farinha sem fermento

200 g de açúcar

1 gema de ovo

1 ovo

Raspa de 1/2 limão

Vanilina

Sal

Para o recheio

200 g de mirtilos

150 g de Nutella® (15 g/tartelete)

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

INSTRUÇÕES

1 Retira a manteiga do frigorífico e deixa-a amolecer à temperatura ambiente. Coloca a farinha num monte numa superfície de trabalho. Faz uma covinha no meio, onde adicionarás o açúcar, a manteiga cortada em pedaços, a gema e o ovo inteiro, a raspa de limão, a vanilina e uma pitada de sal. Amassa tudo rapidamente, evitando aquecer a massa (se vires que começa a aquecer, passa as mãos por água fria), até todos os ingredientes estarem perfeitamente combinados.

2 Forma uma bola, polvilha-a com farinha, enrola-a num pano e coloca-a no frigorífico durante cerca de meia hora. Antes de a utilizares, estende-a suavemente com um rolo da massa polvilhado com farinha para fazer uma folha de 5-6 mm de espessura.

3 Com um cortador do tamanho adequado, corta discos de massa capazes de cobrir o fundo e os lados das formas das tarteletes. Cobre a massa com papel de alumínio e coloca uns quantos feijões secos por cima para evitar que suba demasiado enquanto estiver no forno. Leva ao forno pré-aquecido a 220 °C durante cerca de 8 minutos. A seguir, retira os feijões e o papel de alumínio e deixa-as arrefecer.

4 Recheia as tarteletes com Nutella® e decora com mirtilos.

Emoção garantida antes, durante e depois. Partilha a receita com a hashtag #receitanutella.

Estas tarteletes são perfeitas como um doce individual ou para partilhar com alguém capaz de apreciar verdadeiramente esta combinação única. Experimenta a nossa receita de **tarteletes com mirtilos e Nutella®**. Tão boas que não vais querer desperdiçar nem uma migalha!