

REȚETA

Tartă cu Nutella®

Difil

1 h 0 min



INGREDIENTE

PENTRU 8 PORȚII

2 foi de plăcintă cumpărate

2 ouă

1 gălbenuș de ou

120 g făină de alune

120 g Nutella® (15 g/porție)



Pentru a pregăti această rețetă delicioasă sunt suficiente 15g de Nutella® per porție.

MOD DE PREPARARE



- 1 | Încălzește Nutella® la bain-marie la foc mic, amestecând continuu. Dă la o parte de pe foc și adaugă ouăle întregi, câte unul, urmate de făina de alune de pădure. Amestecă bine cu un tel până obții o cremă moale, omogenă.



- 2 | Întinde o foaie de plăcintă cu un sucitor pe o hârtie de copt și pune cremă pe ea, la aproximativ 2 cm de margine. Acoperă cu cealaltă foaie de plăcintă și presează marginile cu degetele și cu lama unui cuțit ca să se lipească cele două foi de plăcintă. Lasă la frigider 30 de minute.



3

Scoate tarta din frigider și, cu o furculiță, înțeapă suprafața ca să faci niște modele decorative după gust, sau cu un cuțit, taie romburi pe suprafață.



4

Bate gălbenușul într-un bol cu o lingură și apă caldă și apoi unge tarta. După aceea pune tarta la cuptor la 200°C-timp de 25 de minute. După 25 de minute, redu temperatura la 170°C și mai lasă la cuptor încă 10 minute. Scoate tarta din cuptor și las-o să se răcească pe un grătar înainte de a o servi.

Bunătatea este o ușă deschisă. Împărtășește rețeta cu hashtag-ul #nutellarecipe

Tarta cu Nutella® trebuie servită fierbinte sau cel puțin caldă. Așadar, recomandăm să pregătești totul și să o pui la cuptor când vă așezați la masă sau pe canapea, confortabil, gata să vă bucurați de ea.