

REȚETA

Tarte cu Nutella®

Mediu

6 Porții

1 h 0 min



INGREDIENTE

PENTRU 6 PORȚII

250 g făină

125 g unt

125 g zahăr

4 g praf de copt

1 ou

1 albuș de ou

coaja de la o lămâie

sare

90 g Nutella® (15g/porție)



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

MOD DE PREPARARE



1 Pune făina cu praful de copt într-o grămadă pe suprafața de lucru. Adaugă untul înmuiat și tăiat bucăți mai mici. Amestecă repede pentru a face o grămadă de „gogoloașe”, apoi adaugă la acestea zahărul, albușul de ou, coaja de lămâie și un pic de sare. Amestecă totul repede, formând o bilă mare. Acoperă cu un șervet de bumbac și lasă la frigider 30 de minute.



2 Întinde aluatul cu un sucitor într-o foaie de 5 mm grosime și taie cercuri un pic mai largi decât formele pe care le vei folosi.

**3**

Pune aluat în formele unse și tapetate. Pentru a evita ca tartele să crească prea mult, înțepă aluatul de câteva ori cu vârful unei furculițe. Coace la cuptorul preîncălzit la 180°C pentru 8-10 minute. Apoi scoate tartele din forme și lasă-le să se răcească. Umple tartele cu Nutella® și servește.

Un clasic al tuturor timpurilor. Împărtășește rețeta cu hashtag-ul #nutellarecipe

Tartele sunt un desert clasic mic, dar minunat de patiserie. Aduă Nutella® și vei obține cele mai irezistibile tarte. Încearcă rețeta noastră de tarte cu Nutella® pentru un plus de creativitate în patiserie!