

REȚETA

Mini tarte cu Nutella® și căpșuni

Mediu

12 Porții

40 min



INGREDIENTE

PENTRU 12 PORȚII**Pentru aluat**

200 g zahăr

275 g făină

110 g unt

1 ou mare

170 ml lapte integral

1 linguriță de esență de vanilie

2 lingurițe praf de copt

1/2 lingurițe bicarbonat de sodiu

Pentru umplutură și ornat

180 g Nutella® (15 g/porție)

căpșuni

zahăr pudră



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

MOD DE PREPARARE



- 1 | Topește untul și freacă-l cu zahăr și esența de vanilie, apoi adaugă ouăle. Cerne ingredientele pudră împreună și adaugă-le la compoziție, alternând cu lapte la temperatura camerei, pentru a face un aluat omogen și suplu, nu lichid.



- 2 | Pune aluatul într-o formă specială, pe care ai uns-o puțin. Coace la temperatura de 170°C timp de aproximativ 12 minute.

**3**

Adaugă niște Nutella[®] deasupra, cu ajutorul unei pungi de patiserie. Așază căpșunile peste zonele cu Nutella[®] și servește.

Bucuria te așteaptă! Împărtășește rețeta cu hashtag-ul #nutellarecipe

Una dintre cele mai mari descoperiri din lume este gustul incredibil de mini tarte cu Nutella[®] și căpșuni. Nu crezi? Încearcă rețeta acasă.