

REȚETA

Tartă cu Nutella[®] și coacăze

Ușor

6 Porții

1 h 30 min



INGREDIENTE

PENTRU 6 PORȚII

250 gr. făină albă

100 gr. alune decojite

120 gr. unt

150 gr. glazură de zahăr

50 gr. zahăr

1 ou

1 gălbenuș

zeama de la o lămâie

4 gr. praf de copt

coacăze

sare după gust

90 gr. Nutella[®] (15 gr/porție)

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

MOD DE PREPARARE



- 1 | Prăjește foarte puțin alunele în cuptor, apoi taie-le în bucăți mici. Pe blatul de lucru formează o grămăjoară de făină, în mijlocul căreia pune untul tăiat în bucăți, zahărul, oul și gălbenușul, zeama de lămâie, praful de copt și un vârf de sare. Amestecă-le și adaugă și alunele tăiate, apoi continuă să amesteci până ajungi la o compoziție omogenă.



- 2 | Folosește trei sferturi din aluat pentru a forma un disc cu grosimea aproximativă de 1 centimetru. Acoperă cu acesta fundul și lateralele unei forme de tort, unsă cu unt și făină, cu un diametru de 22 de centimetri.



3

Folosind o tigaie non-aderentă, prăjește coacăzele la foc mic, împreună cu o linguriță de zahăr, până când majoritatea lichidului s-a evaporat. Întinde un strat subțire din amestec peste tartă. Din aluatul rămas, formează fâșii pe care să le așezi deasupra, formând un model de tip grătar. Coace într-un cuptor preîncălzit la 180°C, timp de aproximativ 40 de minute. Scoate din cuptor și las-o la răcit înainte de a o servi. Asezonează fiecare felie cu o porție de Nutella®.

O felie de deliciu pentru toată lumea. Împărtășește rețeta folosind hashtag-ul #nutellarecipe

Când încerci această rețetă de tartă cu Nutella® și coacăze, deliciosul gust de Nutella® și prospețimea coacăzelor se transformă într-o combinație irezistibilă, ce îți oferă o nouă și dulce porție de deliciu a mesei.