

REȚETA

Mini-tarte cu coacăze și Nutella®

Mediu

10 Porții

1 h 0 min



INGREDIENTE

PENTRU 10 PORȚII

Pentru foietaj:

- 200 gr. unt
- 400 gr. făină albă
- 200 gr. zahăr
- 1 gălbenuș
- 1 ou
- zeama de la jumătate de lămâie
- vanilie
- sare

Pentru compoziție:

- 200 gr. coacăze
- 150 gr. Nutella® (15 gr/porție)



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

MOD DE PREPARARE

**1**

Scoate untul din frigider și lasă-l să se înmoaie la temperatura camerei. Formează o grămăjoară de făină pe suprafața de lucru și creează un spațiu în mijlocul acesteia. Adaugă aici zahărul, untul tăiat în bucăți, gălbenușul și oul, zeama de lămâie, vanilia și un vârf de sare. Frământă cu viteză, dar evită să încălzești aluatul (dacă se întâmplă acest lucru, spală-ți mâinile în apă rece), până când toate ingredientele sunt omogenizate.

**2**

Formează o minge și presară făină peste ea, apoi împachetează-o într-o bucată de material și pune-o în frigider timp de aproximativ jumătate de oră. Înainte de a o folosi, aplatizează-o cu un sucitor peste care ai pus făină, până formezi o fâșie de 5-6 mm grosime.



3

Cu ajutorul unei forme rotunde pentru biscuiți, taie discuri pe care le vei folosi pentru a îmbrăca fundul și lateralele formelor de mini-tarte. Acoperă aluatul cu folie de aluminiu și presară deasupra fasole uscată, pentru a preveni creșterea în exces în timpul coacerii. Pune tartele în cuptorul preîncălzit la 220 de grade °C, timp de aproximativ 8 minute, apoi scoate boabele de fasole și folia de aluminiu și lasă-le să se răcorească.



4

Umple tartele cu Nutella® și decorează-le cu coacăze.

**Entuziasm garantat, înainte dar și după.
Împărtășește rețeta folosind hashtag-ul
#nutellarecipe**

Aceste mini-tarte sunt perfecte pentru a fi savurate ca porții individuale sau pentru a fi împărțite cu cineva care știi că va savura această combinație unică. Încearcă rețeta de mini-tarte cu coacăze și Nutella®. Atât de bune, încât nu vei vrea să irosești nici măcar o firmitură!