

РЕЦЕПТ

# Тарт с Nutella® и черникой

Легко

6 Количество персон

1 ч 30 мин



## Ингредиенты

**на 6 порций**

250 г муки

100 г очищенного фундука

120 г сливочного масла

150 г сахарной пудры

50 г сахара

1 яйцо

1 яичный желток

Цедра 1 лимона

4 г разрыхлителя

Черника

Соль по вкусу

**Для украшения:**

90 г Nutella® (15 г / порция)



Для приготовления  
рецепта достаточно 15 г  
Nutella® на одну  
порцию.

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**1**

Поджарьте фундук в духовке, а затем измельчите его в блендере. На стол или доску насыпьте горкой муки. Добавьте в середину размягченное масло, нарезанное кусочками. Затем добавьте сахар, яйцо и яичный желток, тертую цедру лимона, разрыхлитель и щепотку соли. Быстро перемешайте все вместе. После добавьте измельченный фундук и продолжайте перемешивать, пока не получите однородное тесто.

**2**

Раскатайте три четверти теста в диск толщиной примерно 1 см. Смажьте маслом и посыпьте мукой форму для выпечки. Диаметр формы - 22 см. Положите диск из теста в форму так, чтобы покрыть ее дно и стороны.



3

В кастрюле с антипригарным покрытием проварите чернику вместе со столовой ложкой сахара на медленном огне, пока большая часть жидкости не испарится. После этого аккуратно выложите начинку на поверхность тарта. Из оставшегося теста сделайте полоски, и разместите их сверху в виде плетенки. Выпекайте тарт в предварительно разогретой духовке при 180 ° C примерно 40 минут. Достаньте тарт из духовки и дайте остыть перед подачей на стол. Украсьте каждый кусочек Nutella®.

## Кусочек черничного удовольствия с Nutella® для каждого! Поделитесь рецептом, используя хештег #nutellарецепты

Когда вы попробуете этот рецепт тарта с Nutella® и черникой, вы почувствуете, что восхитительный вкус Nutella® и энергия черники — это невероятно яркое сочетание! Ещё кусочек?