

РЕЦЕПТ

Тарталетки з чорницею і Nutella®

Середньої складності

10 Порції

1 год 0 хвилин



Інгредієнти

на 10 порцій

Для пісочного тіста:

200 г вершкового масла

400 г звичайного борошна

200 г цукру

1 яєчний жовток

1 яйце

натерта цедра 1/2 лимона

ванілін

сіль

Для начинки:

200 г чорниці

150 г Nutella® (15 г / порція)



Для приготування
страви досить 15 г
Nutella® на одну порцію.

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ



1 | Дістаньте масло з холодильника і дайте йому прогрітись до кімнатної температури. Покладіть борошно гіркою на робочу поверхню і зробіть в середині заглиблення, в яке додайте цукор, масло, розрізане на шматочки, жовток і яйце, цедру лимона, ванілін та щіпку солі. Замішуйте тісто досить швидко, але уникаючи його нагрівання (якщо це трапиться, промийте руки холодною водою), поки всі інгредієнти не будуть ретельно поєднані.



2 | Сформуєте кульку і злегка посипте її борошном, оберніть тканиною і поставте в холодильник приблизно на пів години. Потім акуратно розкачайте качалкою, присипаною борошном, щоб вийшов пласт товщиною 5-6 мм.



3

Круглою формою для печива виріжте диски, які покриють дно та боки формочок для тарталеток. Накрийте тісто алюмінієвою фольгою і покладіть зверху трохи сухих бобів, щоб запобігти його надмірному підняттю в міру запікання. Поставте в попередньо розігріту до 220 °С духовку приблизно на 8 хвилин, потім зніміть квасолю і фольгу, дайте тарталеткам охолонути.



4

Наповніть тарталетки Nutella® і прикрасьте чорницею.

Гарантований захват до і після. Поділіться рецептом, використовуючи хештег #nutellарецепти

Ці тарталетки можна їсти самому, а можна поділитися з тими, хто також хоче насолодитися цією унікальною комбінацією. Спробуйте рецепт тарталеток з чорницею та Nutella®. Так смачно, що ви не залишите жодної крихти!