



Tarta estrellada de Nutella

Tortas y minitortas | Aperitivo, desayuno | Navidad Vegetariano

DIFICULTAD



TIEMPO DE PREPARACIÓN

🕒 25 min de preparación

15
PORCIONES

COSTE



INGREDIENTES

- 225 g de Nutella

INGREDIENTES DE LA MASA QUEBRADA

- 125 g de mantequilla
- 250 g de harina
- 65 g de yema de huevo
- 30 g de azúcar glas
- 1 pizca de sal
- 50 g de azúcar

INSTRUCCIONES

1. Mezcle la harina, la sal y el azúcar con la mantequilla.
2. Añada el agua y las yemas de huevo.
3. Mezcle hasta obtener una textura arenosa.
4. Forme una bola y déjela reposar durante 40 minutos en el frigorífico.
5. Estire la masa hasta que tenga 1 cm de grosor y forre con ella pequeños moldes individuales redondos. Pinche la masa con un tenedor para que no suba durante el horneado.
6. Con la masa restante, recorte estrellas de distintos tamaños, suficientemente pequeñas como para poder colocar al menos 2 en cada tartaleta.
7. Hornee las tartaletas y las estrellas a 180 °C durante unos 15 minutos; posteriormente, déjelas enfriar.

PRESENTACIÓN

1. Rellene las tartaletas con Nutella y coloque un par de estrellas encima de cada una como decoración.