



© Ferrero, 2016

TRIO DE MINI TARTALETAS CON BASE DE MASA SABLÉ Y NUTELLA®

Tartas | Vegetariano | Comida | Media mañana / Brunch | Merienda | Todo el año | Banquete

👩🍳👩🍳👩🍳 | 1 hora 🕒 | 🍳🍳🍳

Para 10 personas (1 ración = 3 tartaletas - 1 de zanahoria, 1 de remolacha, 1 de espinacas)

INGREDIENTES

- 2 yemas de huevo
- 18 g de azúcar blanco
- 6 g de miel
- 0,3 g de sal de mesa
- 1 g de corteza de limón rallada
- 1 g de corteza de naranja rallada
- 13 g de harina de avellanas
- 38 g de harina de almendras
- 25 g de zanahorias ralladas (escurridas)
- 25 g de remolacha (puré)

- 25 g de espinacas (hervidas y troceadas)
- 2 yemas de huevo
- 25 g de azúcar blanco
- 38 g de harina de trigo para repostería
- 1,5 g de levadura
- 1 vaina de vainilla
- 150 g de Nutella

GALLETAS DE MASA SABLÉE BRETON INGREDIENTES

- 2 yemas de huevo
- 50 g de azúcar blanco
- 80 g de harina de trigo para repostería
- 2,3 g de levadura
- 1 g de sal
- ¼ vaina de vainilla
- 1 g de corteza de limón rallada
- 50 g de mantequilla (a temperatura ambiente)

PROCEDIMIENTO

Bate las yemas con los 18 g de azúcar blanco, más la miel y los aromas.

Monta la clara de huevo con los 25 g de azúcar blanco. Intenta que quede una textura brillante, ten cuidado de no batir demasiado para que no se caiga.

Tamiza la harina de trigo con la harina de almendra y la harina de avellana, añade la levadura y la sal.

Combina las tres masas, añadiendo de manera alternativa partes de la segunda (harinas) y la tercera (clara de huevo) a la primera.

Divide la mezcla resultante en tres partes iguales.

Añade las zanahorias a la primera, la remolacha a la segunda y las espinacas a la tercera.

Añade las verdura con cuidado, para evitar que se rompa la mezcla.

Vierte la mezcla en moldes de silicona (3x3 cm, altura 2 cm), unos 8 g por molde.

Cada ración consiste en 3 cuadrados: uno de zanahoria, uno de remolacha y uno de espinadas.

Hornea a 175°C durante unos 8 minutos.

GALLETAS DE MASA SABLÉE BRETÓN PROCEDIMIENTO

Bate las yemas con el azúcar y los aromas. Añade la harina tamizada y la levadura, la sal y la mantequilla. Mezcla hasta que la masa quede homogénea.

Deja reposar durante 2 horas (si es posible, deja reposar toda la noche en la nevera).

Estira la masa en papel de horno hasta que tenga un grosor de aproximadamente 0,5 cm. Con un cuchillo o una rueda de pastelería marca cuadrados de 3,3 cm (intenta conseguir 30 cuadrados).

Reserva en la nevera durante 1 hora, para que la masa se endurezca. Cuando los cuadrados se hayan enfriado, sácalos de la nevera. Cubre un tapete para hornear con papel de horno y coloca los cuadrados encima, bien separados. Hornea a 175°C durante unos 7 minutos, hasta que estén dorados.

Cuando se enfríen, usa un cuadrado de sablé Breton como base de cada tartaleta, y únelo con 5 g de Nutella.

Una ración consiste en: 3 tartaletas (una de cada sabor), cada una con su base cuadrada de masa sablé bretón y un total de 15 g de Nutella.