



© Ferrero, 2016

MASA QUEBRADA CUADRADA CON NUTELLA®

Tartas | Vegetariano | Desayuno | Media mañana / Brunch | Todo el año

👤👤👤 | 50 minutos ⌚ | 📖📖📖

Para 10 personas

150 g de Nutella

MASA QUEBRADA INGREDIENTES

- 165 g de mantequilla
- 330 g de harina de trigo de repostería
- 3 g de sal
- 1 huevo
- 165 g de azúcar glas
- 1 vaina de vainilla

PROCEDIMIENTO

Mezcla la mantequilla con la amasadora hasta que se ablande. Añade la harina

tamizada y mezcla bien. Agrega la sal y la vainilla.

Incorpora el huevo y el azúcar glas tamizado. Cuando la masa haya quedado fina y homogénea, cúbreala con film transparente y guárdala en el frigorífico durante dos horas (para un mejor resultado, se recomienda preparar la masa el día antes).

Divide la masa en dos y enrolla cada una de las mitades hasta que tengan un grosor de medio centímetro aproximadamente (en dos bandejas de horno separadas).

Corta la primera pieza en diez cuadrados de 7x7 cm. Cúbrelos con film transparente y reserva en el frigorífico.

Corta la segunda pieza en tiras finas de 8 mm y reserva en el frigorífico.

Cuando se trabaja la masa quebrada, es conveniente mantenerla a baja temperatura para elaborarla más fácilmente.

Cubre una bandeja para horno con papel de horno y dispón las tiras de masa en forma de enrejado, como si estuvieses haciendo una tarta grande. Deja enfriar bien, después corta diez cuadrados de 7x7 cm.

Hornea tanto los cuadrados como las tiras en forma de enrejado en bandejas separadas en el horno a 175°C durante 8 minutos, hasta que estén dorados.

Deja enfriar, unta cada cuadrado con 15 g de Nutella y pon una parte de pasta en forma de enrejado encima.