© Ferrero, 2018

# TORTITAS DE ENCAJE CON NUTELLA® Y MANZANA

Tortitas, gofres y creps | Vegetariano | Media mañana / Brunch | Merienda | Todo el año

| 1 hora |

**Para 500 g (unas 15-20 tortitas medianas).**

**1 ración de tortita de 2 capas por persona.**

## INGREDIENTES

- 136 g de harina común
- 31 g de azúcar granulado
- 8 g de levadura en polvo
- 2 g de sal
- 63 g de huevos
- 227 g de leche
- 35 g de mantequilla (fundida)
- 450 g de Nutella®
- 5 manzanas frescas

## UTENSILIOS

- 2 recipientes medianos para mezclar
- Batidor

- Placa antiadherente o bandeja de horno
- Botella exprimible
- 2 aros (8 y 10 cm)
- Espátula
- Manga de repostería con boquilla plana de 1 cm
- Cuchillo

**de Dominique Ansel, Mejor Chef Pastelero del Mundo en 2017**

## PROCEDIMIENTO

En un recipiente para mezclar grande, poner todos los ingredientes secos (harina, azúcar, levadura y sal) y batir tamizando ligeramente para evitar que se formen grumos.

Mezclar los huevos y la leche en otro recipiente para mezclar. Batir hasta que los huevos estén bien mezclados (pero no excesivamente, para impedir que entre demasiado aire).

Verter la mezcla líquida en los ingredientes secos. Batir con rapidez hasta que quede todo bien mezclado.

Añadir la pequeña porción de mantequilla fundida al final y mezclar también.

Envolver el recipiente en film transparente, asegurando que el film toque directamente la masa para evitar que se forme una lámina encima de ella. Dejarlo en la nevera toda la noche (unas 12 horas) para que el gluten de la masa se suavice.

Una vez listo para cocer, calentar la placa o la bandeja antiadherente a baja temperatura. Añadir un poco de mantequilla o de espray para cocinar.

Verter la masa en una botella exprimible con una paleta. Utilizando como guía el molde con 2 tamaños de aro, rellenar el espacio entre ambos aros con la masa para obtener un aro de masa. (CONSEJO: si piensa que los aros se van a pegar a la bandeja, ponga algo de mantequilla antes de utilizarla).

Levantar los moldes de los aros después de que la masa se haya cocido ligeramente. Utilizando la botella exprimible, crear diseños distintos alrededor de los aros a su

gusto y preferencias.

Una vez que el fondo empiece a dorarse y oscurecerse, utilizar la espátula para darle la vuelta hasta que el otro lado esté hecho.

Hacer lo mismo para otra tortita.

Rellenar con Nutella® utilizando la manga de repostería con boquilla plana.

Poner en capas ambas tortitas una encima de la otra rellenando el interior y decorando con Nutella®.

Decorar con finas láminas de manzana fresca y emplatar para servir. Más agradable al gusto si se sirve caliente.

NUTELLA® es una marca registrada de Ferrero S.p.A. El uso de NUTELLA® en la elaboración de otros productos no supone la concesión automática de ningún derecho de uso sobre la marca NUTELLA®. No obstante, la sociedad Ferrero S.p.A. autoriza dicho uso dentro de los límites y condiciones que se estipulan en el documento publicado en esta web