



TARTA DE PERA CON NUTELLA®

Tartas | Vegetariano | Cena | Comida | Banquete | Otoño

👤👤👤 | 1 hora ⌚ | 🍴🍴🍴

Para: aprox. 10 raciones

Porción: 1 unidad

INGREDIENTES

Lámina de pasta quebrada:

- 50 g de mantequilla
- 35 g de harina floja
- 33,5 g de sémola
- 1,5 g de sal
- 1 huevo

Bizcocho genovés de castañas:

- 34 g de yemas de huevo

- 35,7 g de huevos enteros
- 6,8 g de claras de huevo
- 40,5 g de azúcar
- 13,5 g de almidón
- 13,5 g de harina floja
- 20,5 g de harina de castañas
- 13,5 g de mantequilla derretida
- Avellanas picadas al gusto
- Vainilla al gusto
- Sal al gusto
- 150 g de Nutella®

PREPARACIÓN

Lámina de pasta quebrada:

En un batidor de cocina, mezcle la mantequilla en dados a temperatura ambiente con la harina y la sal. Por último, añada los huevos y complete la mezcla.

Cuando termine, cubra con film transparente y deje reposar en el frigorífico durante aproximadamente 2 horas.

Amase la masa con un rodillo hasta obtener una lámina de 2 mm aproximadamente de grosor. Corte en rectángulos de unos 8 cm de longitud y 5 cm de grosor. A continuación, hornee a una temperatura de 190 °C durante 12/15 minutos.

Bizcocho genovés de castañas:

En un batidor de cocina, bata los huevos con el azúcar, tamice las harinas, añádalas a la mezcla anterior y mezcle con una espátula, con cuidado para no se salga demasiado el aire. Por último, añada la mantequilla derretida.

Extienda la mezcla en una bandeja de horno y hornee a una temperatura de 175 °C aproximadamente durante 35 minutos.

Una vez horneado y enfriado el bizcocho, córtelo en rectángulos de unos 6,5 cm de longitud, 3,5 cm de grosor y 2,5 cm de profundidad.

Con un cuchillo pequeño, haga un agujero lo suficientemente grande como para

rellenar con Nutella®.

Acabe rellenando con 15 g Nutella® por porción y decore, al servir, con gajos de pera y avellanas picadas, como se muestra en la imagen.