



© Ferrero, 2017

TARDALETAS DE MANZANA Y CUSCÚS CON NUTELLA®

Tartas | Vegetariano | Cena | Comida | Todo el año | Banquete

👤👤👤 | 45 minutos ⌚ | 🍳🍳🍳

Para: aprox. 10 raciones

Porción: 1 unidad

INGREDIENTES

Lámina de pasta quebrada:

- 75 g de mantequilla
- 53 g de harina
- 53 g de sémola
- 2 g de sal
- 1 huevo

Cuscús:

- 32 g de cuscús
- 64 g de agua
- 4 g de aceite de oliva

- Una pizca de sal
- 150 g de Nutella®
- 1 manzana

PREPARACIÓN

LÁMINA DE PASTA QUEBRADA:

En un batidor de cocina, mezcle la mantequilla en dados a temperatura ambiente con las harinas y la sal. Por último, añada el huevo para completar la mezcla. Cuando termine, cubra con film transparente y deje reposar en el frigorífico durante aproximadamente 2 horas. Amase la mezcla con un rodillo hasta conseguir una lámina de unos 2 mm de grosor y, a continuación, córtela en tartaletas de unos 9 cm de longitud y 5 cm de anchura; deben pesar unos 18 g. Hornee las tartaletas en moldes especiales a 190 °C durante 13 minutos aproximadamente.

CUSCÚS:

En un recipiente grande, sazone el cuscús con sal y aceite. Añada agua caliente y cubra con film transparente, espere unos minutos y, a continuación, desmigaje el cuscús. Añada la manzana en dados al cuscús. Extienda 15 g de Nutella® sobre la tartaleta. Con un gajo de manzana, divida la tartaleta en dos diagonalmente, como se muestra en la imagen.

En una mitad, cubra la Nutella® con el cuscús y la manzana en dados y sirva decorando al plato con gajos de manzana.