TARTALETAS CON NUTELLA®

Pastelería | Vegetariano | Comida | Merienda | Banquete | Otoño

| 40 minutos |

Para: aprox. 20 raciones

Porción: 2 unidades

INGREDIENTES

- 700 g de polenta, cocida y enfriada
- 160 g de mantequilla suave
- 150 g de azúcar granulado
- 100 g de harina floja
- 300 g de huevos enteros
- 3 g de sal
- 400 g de Nutella®

PREPARACIÓN

Mezcle todos los ingredientes en un batidor de cocina. Una vez obtenida la mezcla, vierta una capa de aproximadamente 3 cm en un molde cuadrado y hornee a una temperatura de unos 160 °C durante 45 minutos aproximadamente.

Una vez que se enfríe, corte discos de 5 cm de diámetro con un cortador de pastelería. Cada disco de polenta debe dividirse en 2 para obtener 2 discos de igual grosor. Practique un agujero de unos 1,5 cm de diámetro en uno de los discos obtenidos de la división. Monte como se muestra en la imagen. Utilice de base el disco de polenta sin agujerear y extienda 5 g de Nutella® en él, cubra con el otro disco, el agujereado, y rellene el agujero con otros 5 g de Nutella®.

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