



© Ferrero, 2017

TARTELLETTE DI COUSCOUS E MELE CON NUTELLA®

Torte | VEGETARIANO | PRANZO | CENA | EVENTI SPECIALI | RINFRESCHI

👤👤👤 | 45 minutes ⌚ | 📖📖📖

Dose: circa 10 porzioni - Porzione: 1 pezzi

INGREDIENTI FROLLA

- Burro 75 gr
- Farina 53 gr
- Semola 53 gr
- Sale 2 gr
- Uova 1

INGREDIENTI COUSCOUS

- Couscous 32 gr
- Acqua 64 gr
- Olio di olive 4 gr
- Sale un pizzico

- Nutella® 150 gr
- Mela 1

PREPARAZIONE FROLLA

Impastare in planetaria il burro a cubetti tenuto a temperatura ambiente con le farine ed il sale. In ultimo aggiungere le uova ed ultimare l'impasto. Una volta pronto coprire con la pellicola e lasciare riposare in frigorifero per circa 2 ore. Stendere la pasta ad uno spessore di circa 2 mm e decappare la stessa in modo da ottenere una tartelletta dalle dimensioni di 9 cm di lunghezza e 5 cm di larghezza del peso indicativo di 18 gr. Cuocere negli appositi stampi ad una temperatura di 190° per circa 13 minuti.

PREPARAZIONE COUSCOUS

In un recipiente capiente condire il couscous con sale ed olio. Aggiungere poi l'acqua calda, coprire con la pellicola, attendere alcuni minuti e sgranare il couscous. Unire la mela a cubetti al couscous. Distribuire 15 gr di NUTELLA all'interno della tartelletta. Utilizzare una fettina di mela per dividere a metà la tartelletta in oblique, come rappresentato nella foto.

In una metà ricoprire la Nutella con il preparato di couscouse mele a cubetti e servire con alcune fette di mela a decorazione.