



TRIS DI MINI-TORTE SU BASE DI PASTA SABLÉ CON NUTELLA®

Torte | VEGETARIANO | BRUNCH | PRANZO | MERENDA | EVENTI SPECIALI | RINFRESCHI

👩👨👦 | 1 ora 🕒 | 🍷🍷🍷

Per 10 persone (1 porzione = 3 mini-torte - 1 carota, 1 barbabietola, rossa, 1 spinacio)

INGREDIENTI

- 2 tuorli d'uovo
- 18 g di zucchero semolato
- 6 g di miele
- 0,3 g di sale da cucina
- 1 g di scorza di limone grattugiata
- 1 g di scorza di arancia grattugiata
- 13 g di farina di nocciole
- 38 g di farina di mandorle
- 25 g di carote grattugiate (essiccate)
- 25 g di barbabietole rosse (passate)
- 25 g di spinaci (bolliti e sminuzzati)

- 2 albumi
- 25 g di zucchero semolato
- 38 g di farina di grano tenero comune
- 1,5 g di lievito in polvere
- 1 stecca di vaniglia
- 150 g di Nutella

INGREDIENTI BISCOTTO SABLÉ BRETONE

- 2 tuorli d'uovo
- 50 g di zucchero semolato
- 80 g di farina di grano tenero comune
- 2,3 g di lievito in polvere
- 1 g di sale
- ¼ di stecca di vaniglia
- 1 g di scorza di limone grattugiata
- 50 g di burro (a temperatura ambiente)

PREPARAZIONE

Sbattete i tuorli con i 18 g di zucchero semolato, oltre al miele e agli aromi.

Sbattete l'albume con i 25 g di zucchero semolato. Cercate di mantenere il composto liscio e non sbattetelo eccessivamente per evitare che si separi.

Setacciate la farina di grano tenero con la farina di mandorle e la farina di nocciole, aggiungendo il lievito in polvere e il sale.

Unite le tre miscele, aggiungendo alla prima in modo alternato parti della seconda (farine) e della terza (albume).

Dividete la miscela in tre parti uguali.

Aggiungete a una le carote, alla seconda la barbabietola e alla terza gli spinaci.

Aggiungete le verdure delicatamente, per evitare di disgregare la miscela.

Versate la miscela in stampi di silicone (3x3 cm, 2 cm di altezza) - circa 8 g per stampo.

In una porzione ci sono 3 quadratini: uno di carote, uno di barbabietole e uno di spinaci.

Infornare a 175 °C per circa 8 minuti.

PREPARAZIONE BISCOTTO SABLÉ BRETONE

Sbattete i tuorli con lo zucchero e gli aromi. Aggiungete la farina e il lievito setacciati, il sale e il burro. Mescolate fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Lasciate riposare per 2 ore (o ancora meglio per tutta la notte in frigorifero).

Stendete l'impasto su carta oleata in uno spessore di circa 0,5 cm. Con un coltello o una rotella da pasta, tracciate un quadratino da 3,3 cm (cercate di ritagliare 30 quadratini).

Lasciate in frigorifero per 1 ora, per indurire la pasta. Quando i quadratini sono freddi, toglieteli dal frigorifero. Rivestite una teglia con carta oleata e disponetevi sopra i quadratini, ben distanziati. Infornate a 175 °C per circa 7 minuti, fino a quando non sono dorati.

Una volta raffreddati, usate un quadratino di pasta di biscotto sablé come base per ogni torta, unendoli tra loro con 5 g di Nutella.

1 porzione equivale a: 3 tortine (una di ciascun gusto), ognuna con la sua base quadrata di biscotto sablé, e un totale di 15 g di Nutella.