



© Ferrero, 2016

TRIO DE MINI TARTES COM UMA BASE DE MASSA SABLÉ E NUTELLA®

Tortas | Vegetariana | Lanche matinal | Lanche da tarde | Todo o ano | Banquete

👤👤👤 | 1 hora 🕒 | 🍷🍷🍷

aprox. 10 un. (1 porção = 3 tartes - 1 de cenoura, 1 de beterraba, 1 de espinafres)

INGREDIENTES

- 2 gemas de ovo
- 18 g de açúcar refinado
- 6 g de mel
- 0,3 g de sal de mesa
- 1 g de casca de limão raspada
- 1 g de casca de laranja raspada
- 13 g de farinha de aveia
- 38 g de farinha de amêndoa
- 25 g de cenoura raspada (seca)
- 25 g de beterraba (em puré)
- 25 g de espinafres (cozinhados e cortados em pequenos pedaços)

- 2 claras de ovo
- 25 g de açúcar refinado
- 38 g de farinha de trigo mole
- 1,5 g de fermento em pó
- 1 vagem de baunilha
- 150 g de Nutella

INGREDIENTES - BISCOITO DE MASSA SABLÉ

- 2 gemas de ovo
- 50 g de açúcar refinado
- 80 g de farinha de trigo mole
- 2,3 g de fermento em pó
- 1 g de sal
- ¼ de vagem de baunilha
- 1 g de casca de limão raspada
- 50 g de manteiga (à temperatura ambiente)

MODO DE PREPARAÇÃO:

Bata as gemas com 18 g de açúcar refinado, o mel e as cascas de limão e de laranja raspadas.

Bata as claras com 25 g de açúcar refinado. Tente manter o seu brilho e não bata demasiado para não se desfazerem.

Peneire a farinha de trigo com a farinha de amêndoa e a farinha de avelã, adicionando o fermento e o sal.

Combine as três misturas, adicionando alternadamente partes da segunda (farinhas) e da terceira (claras) à primeira.

Divida a mistura em três partes iguais.

Adicione a cenoura a uma, a beterraba à segunda e os espinafres à terceira.

Adicione os vegetais cuidadosamente para evitar partir a mistura.

Verta a mistura em formas de silicone (3 x 3 cm, 2 cm de altura) - cerca de 8 g por molde.

Cada porção inclui 3 quadrados: um de cenoura, um de beterraba e um de espinafres.

Leve ao forno a 175°C durante aprox. 8 minutos.

MODO DE PREPARAÇÃO:

Bata as gemas com o açúcar, a baunilha e a casca de limão raspada. Adicione a farinha e o fermento peneirados, o sal e a manteiga. Misture até a massa estar macia e uniforme.

Deixe repousar durante 2 horas (o ideal é deixar de um dia para o outro no frigorífico).

Estenda a massa com o rolo sobre papel vegetal até ficar com uma espessura de cerca de 0,5 cm. Use uma faca ou um corta massas para cortar quadrados de 3,3 cm (tente cortar 30 quadrados).

Coloque-os no frigorífico durante 1 hora para endurecer a massa. Quando os quadrados estiverem frios, retire-os do frigorífico. Cubra um tabuleiro de forno com papel manteiga e disponha os quadrados bem espaçados entre si. Leve ao forno a 175°C durante cerca de 7 minutos até ficarem dourados.

Quando estiverem frios, use um quadrado de massa sablé como base para cada tarte, unindo-os com 5 g de Nutella.

1 porção será: 3 tartes (uma de cada sabor), cada uma com a sua base de massa sablé e um total de 15 g de Nutella.