



PEQUENO-ALMOÇO DE TACOS COM NUTELLA® E FRUTA

Tortilhas / Empanadas | Vegetariana | Café da manhã | Todo o ano

👤👤👤 | 40 minutos 🕒 | 🍳🍳🍳

aprox. 10 un.

INGREDIENTES PARA A MASSA

- 75 g de farinha de trigo fina
- 75 g de farinha de milho fina
- 10 g de azeite extra virgem
- 1,5 g de sal
- 75 g de água
- 7 g de fermento em pó
- Farinha para polvilhar sobre a mesa de trabalho
- 150 g de Nutella

RECHEIO:

- 170 g de banana
- 170 g de morangos
- 70 g de framboesas
- 90 g de mirtilos

MODO DE PREPARAÇÃO:

Misture as farinhas e o fermento. Numa outra taça, emulsione a água com o azeite e depois adicione às farinhas. Misture bem e adicione o sal. Amasse a mistura até obter uma massa macia.

Deixe repousar durante 30 minutos coberta com película aderente. Polvilhe a mesa de trabalho com farinha e estenda a massa com o rolo até ficar fina (cerca de 3 mm). Corte 10 tacos (diâmetro 12 cm).

Use uma frigideira ou chapa antiaderente. Aqueça-a bem e cozinhe os tacos de ambos os lados (deixando-os moles ou mais estaladiços, dependendo do seu gosto).

Para a versão mais mole, empilhe os tacos num prato e cubra-o com um pano húmido.

Recheie cada taco com 15 g de Nutella, 2 fatias de banana, 3 mirtilos, 2 framboesas e 2 fatias de morango.