



© Ferrero, 2017

ТАРТАЛЕТКИ С КУСКУСОМ, ЯБЛОКАМИ И NUTELLA®

ТАРТАЛЕТКИ | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ОБЕД | УЖИН | БАНКЕТ |
КРУГЛЫЙ ГОД

👤👤👤 | 45 minutes 🕒 | 🍳🍳🍳

*Количество порций: около 10 порций;
по 1 шт. на порцию.*

Выпечка:

- 75 г сливочного масла
- 53 г муки
- 53 г манной крупы
- 2 г соли
- 1 яйцо

Кускус:

- 32 г крупы кускус
- 64 г воды
- 4 г оливкового масла
- Щепотка соли
- 150 г пасты Nutella®
- 1 яблоко

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Выпечка:

Смешайте в планетарном миксере нарезанное кубиками сливочное масло комнатной температуры, муку, манную крупу и соль. В конце добавьте яйцо, должна получиться однородная смесь.

Накройте смесь пищевой пленкой и поместите в холодильник примерно на 2 часа. Раскатайте получившуюся массу в пласт толщиной около 2 мм и нарежьте тарталетки длиной 9 см и шириной 5 см (вес около 18 г).

Выпекайте в подходящих формочках при температуре 190 °C в течение 13 минут.

Кускус:

Переложите кускус в большую емкость, заправьте солью и маслом. Добавьте горячей воды, накройте пищевой пленкой, оставьте на несколько минут и затем разделите кускус.

Добавьте в смесь нарезанные кубиками яблоки. Выложите в тарталетки по 15 г пасты Nutella®. Положите кусочек яблока, чтобы он

разделял тарталетку пополам по диагонали, как показано на фото.

На одной половинке выложите поверх пасты Nutella® кускус с яблоком и подавайте, дополнительно украсив несколькими кусочками яблок.