



ТАРТАЛЕТКИ СО СВЕЖИМИ ФРУКТАМИ И NUTELLA®

ВЫПЕЧКА | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ПОЛДНИК | УТРЕННИЙ ПЕРЕКУС | БАНКЕТ | ЛЕТО

👤👤👤 | 30 minutes ⌚ | 🍳🍳🍳

Количество: 12 (6 порций)

Порция: 2 тарталетки

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 6 слоёв слоенного теста или готовые тарталетки из слоёного теста
- 255 г Nutella®
- ¼ стакана растопленного сливочного масла
- 12 шт. разных ягод
- 12 шт. разных ягод
- ¼ стакана рубленого фундука для украшения

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Смажьте маслом все листы слоенного теста и уложите друг на друга.

Разрежьте получившийся лист на 12 маленьких квадратов и уложите квадратики в маленькие формы для маффинов, чтобы получились корзиночки.

Выпекайте при температуре 175°C до золотисто-коричневого цвета.

На дно каждой корзиночки положите немного Nutella®.

В корзиночки положите ягоды и украсьте с помощью кондитерского мешка ещё каплей Nutella®.