

# Mini tartitas de nutella



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 25min  
Tiempo total: 45min , Número de porciones: **12**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/mini-tartitas-de-nutella>

## Preparación

Precaliente el horno a 190°C. Colocar la harina, las almendras y la sal en un procesador de alimentos y pulsar. Agregar la manteca y pulsar hasta que la mezcla se convierte en una fina textura harinosa. Añadir la yema de huevo y el agua y pulsar nuevamente hasta que estén bien mezclados y se forme una masa. Retire la masa del procesador de alimentos y amasar ligeramente. Dividir la masa en 12 bolos. Estirar en pequeñas tarteletitas. Llevarlas al congelador por media hora. Colocar garbanzos en el medio de las tartitas para que al cocinar absorban la humedad. Hornear durante 15 minutos, luego bajar la temperatura del horno a 160°C, retirar los garbanzos y continuar cocinando por otros 10 a 12 minutos o hasta que se doren ligeramente. Deje que se enfríe completamente antes de retirarlas de los moldecitos. Llene cada tartita con Nutella y cubra con una pizca de sal. Para la crema batida: coloque la crema de leche, las 3 cucharadas de azúcar y la esencia de vainilla en un bol y batir con una batidora de mano. Batir la mezcla hasta punto nieve. Vierta la

## Ingredientes

- 1 taza/s Harina
- 1/2 taza/s Almendras molidas
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 8 cucharada/s Manteca
- 1 Yema de huevo
- 1-1/2 cucharada/s Agua helada
- 1-1/2 taza/s Nutella
- 1 cucharadita/s Sal
- 1 taza/s Crema de leche
- 3 cucharada/s Azúcar
- 2 cucharadita/s Esencia de vainilla

## Categorías

Todo el año, Gourmet, Una cocinera experta, Postre, Dulces

mezcla en una manga pastelera y forme picos sobre cada tarta. Disfrute!

