



TARTE DE PERA COM NUTELLA®

Tortas | Vegetariana | Almoço | Jantar | Banquete | Outono

👤👤👤 | 1 hora 🕒 | 🍳🍳🍳

Serve: aprox. 10 porções - Dose: 1 pedaço

INGREDIENTES

Massa:

- 50 g de manteiga
- 35 g de farinha fraca
- 33,5 g de farinha de sêmola
- 1,5 g de sal
- 1 ovo

Genoise de Avelãs:

- 34 g de gemas de ovo

- 35,7 g de ovos inteiros
- 6,8 g de claras de ovo
- 40,5 g de açúcar
- 13,5 g de fécula
- 13,5 g de farinha fraca
- 20,5 g de farinha de avelã
- 13,5 g de manteiga derretida
- Avelãs trituradas a gosto
- Baunilha a gosto
- Sal a gosto
- 150 g de Nutella®

PREPARAÇÃO

Massa:

Numa batedeira, misturar a manteiga em cubos à temperatura ambiente com as farinhas e o sal e, seguidamente, acrescentar os ovos e completar a mistura.

Uma vez terminada, cobrir com película aderente e deixar descansar no frigorífico durante cerca de 2 horas.

Estender a mistura numa espessura de cerca de 2 mm e cortar retângulos de aprox. 8 cm de comprimento e 5 cm de largura, e levar ao forno a 190 °C durante 12-15 mins.

Genoise de Avelãs:

Numa batedeira, bater os ovos com o açúcar, peneirar as farinhas, combiná-las com a mistura batida utilizando uma espátula evitando bater demasiado de modo a não retirar o ar. Por fim, juntar a manteiga derretida. Espalhar no tabuleiro de ir ao forno e cozer a 175 C durante cerca de 35 minutos. Após a massa ter cozido e arrefecido, cortar retângulos de cerca de 6,5 cm de comprimento por 3,5 cm de largura e 2,5 cm de altura. Utilizando uma faca pequena, abrir um orifício suficientemente grande para introduzir Nutella®. Para terminar, encher com 15 g de Nutella® por porção e decorar com fatias de pera e avelãs picadas conforme ilustrado.