



© Ferrero, 2017

TARTELETES DE COUSCOUS E MAÇÃ COM NUTELLA®

Tortas | Vegetariana | Almoço | Jantar | Todo o ano | Banquete

👤👤👤 | 45 minutos ⌚ | 📖📖📖

Serve: aprox. 10 porções - Dose: 1 pedaço

INGREDIENTES

Massa:

- 75 g de manteiga
- 53 g de farinha
- 53 de farinha de sêmola
- 2 g de sal
- 1 ovo

Couscous:

- 32 g de *couscous*

- 64 g de água
- 4 g de azeite
- 1 pitada de sal
- 150 g de Nutella®
- 1 maçã

PREPARAÇÃO

Massa:

Na batedeira, misturar a manteiga em cubos à temperatura ambiente com as farinhas e o sal. Por último, acrescentar o ovo e completar a mistura. Uma vez terminado, 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 seguidamente cortar em tarteletes medindo 9 cm de comprimento e 5 cm de largura, pesando cerca de 18 g cada. Cozer nas formas especiais a 190 C durante cerca de 13 minutos.

Couscous:

Num recipiente grande, temperar o couscous com sal e óleo. Acrescentar a água quente, cobrir com película aderente, esperar alguns minutos e seguidamente esfarelar o couscous. Acrescentar a maçã aos cubos ao couscous. Espalhar 15 g de Nutella® no interior da tartelete. Utilizar uma fatia de maçã para dividir a tartelete ao meio na diagonal, conforme a imagem.

Numa das metades, cobrir o Nutella® com a mistura de couscous e maçã em cubos e servir com mais algumas fatias de maçã como decoração.