

TARTELETTE DE MOUSSE DE NUTELLA

INGREDIENTES

1 pacote de bolacha tipo maisena, triturada e peneirada

120 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente

500 ml de creme de leite fresco gelado

1 pote de Nutella (350 g) ou similar

1 envelope de gelatina sem sabor, incolor

50 ml de água quente (para dissolver a gelatina)

MODO DE PREPARO

Misture bem a bolacha maisena triturada e peneirada com a manteiga, até formar uma farofa bem úmida que, ao apertar, mantenha a estrutura.

Coloque a farofa numa forma com fundo removível e espalhe bem, no fundo e nas laterais, apertando bem, uniformemente, para formar a base.

Perfure toda a massa distribuída na forma com um garfo, para que, ao assar, não crie bolhas. Leve à geladeira por cerca de 15 minutos, para que, ao assar, a massa da lateral não ceda.

Leve para assar em forno médio (180°C) por cerca de 15 minutos, o suficiente para a massa ficar sequinha, dourada e crocante e deixe esfriar bem.

Bata bem o creme de leite fresco com um batedor tipo fuet ou batedeira, até a consistência de chantilly. Adicione os 350 g de Nutella e continue batendo bem até formar uma mistura homogênea. Adicione a gelatina incolor e bata mais um pouco até homogeneizar.

Distribua o recheio sobre a massa e leve à geladeira por cerca de 4 horas, para firmar bem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34399-tartelette-de-mousse-de-nutella.html>