

Creador: Diana1979 **Recetizador:** evelin fernande



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Deliciosa tarta para amantes de la nutella

Ingredientes para 8 personas :

- Para la base:
- 250g de Galletas Digestive o de Avena
- 75g de Mantequilla sin sal
- 1 cucharada de Nutella
- 25g de Avellanas tostadas
- 1 pizca de Sal
- Para el relleno:
- 500g de Queso crema Philadelphia
- 500g de Crema de chocolate Nocilla/Nutella
- 60g de Azúcar glass
- 1 pizca de Sal

Preparación:

Paso 1

Picamos las avellanas y trituramos las galletas, con ayuda de un robot de cocina si tenemos. Mezclamos las avellanas y las galletas picadas con la nutella, la mantequilla un poco blanda y la pizca de sal. Con esta mezcla cubrimos la base de un molde para tartas de 23 cm. Presionamos bien con los dedos o con el dorso de una cuchara y guardamos en el frigorífico, para que se endurezca.

Paso 2

Mientras, preparamos el relleno. Ponemos en el vaso de la batidora el queso crema, la sal y el azúcar. Mezclamos bien hasta obtener una crema suave y homogénea. Vamos añadiendo poco a poco la nutella hasta que esté totalmente integrada.

Paso 3

Vertemos sobre la base de galletas, alisando la parte superior y guardamos de nuevo en el frigorífico. Dejamos

unas cuatro horas o toda la noche