

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostatine alla nutella

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA PASTA FROLLA

FARINA 00 300 gr

BURRO freddo - 120 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVA 1

PER LA FARCIA

NUTELLA 500 gr

PER DECORARE

WAFER ALLA NOCCIOLA piccoli -

GRANELLA DI NOCCIOLE

PANNA MONTATA

PREPARAZIONE

Crostatine alla nutella

PREPARAZIONE

- 1** Per realizzare le crostatine alla nutella, prima di tutto preparate la pasta frolla. Versate sul piano di lavoro la farina a fontana, unite alla farina il burro freddo tagliato grossolanamente e, iniziate a lavorare con le mani o con l'aiuto di un tarocco. Formate nuovamente una fontana e allargatela leggermente, al centro di essa mettete l'uovo e lo zucchero, impastate velocemente con le mani, in modo tale da formare un composto omogeneo. Avvolgete il panetto di pasta frolla in un foglio di carta da forno e, mettetela a riposare in frigorifero per almeno 30 minuti. Trascorso il tempo di riposo, prendete la pasta frolla, mettetela tra due fogli di carta forno e stendetela con il mattarello.
- 2** Con l'aiuto di un coppa-pasta, leggermente più grande degli stampini che andrete ad utilizzare, coppate la pasta frolla. Imburrate e infarinate gli stampini e adagiate all'interno i dischi di pasta ricavati, bucherellate il fondo di pasta frolla con i rebbi di una forchetta. Ricoprite il fondo di pasta frolla bucherellata, con dei dischi di carta forno. Posizionate su di ognuno dei pesi in modo tale da non fare gonfiare la pasta durante la cottura. Cuocete inizialmente in forno statico a 190°C per 8 minuti circa. Rimuovete i pesi e la carta da forno e continuate la cottura per altri 6-7 minuti, fino a doratura. Trascorso il tempo di cottura sfornate e fate raffreddare.
- 3** Una volta che le crostatine si saranno raffreddate farcitele con la nutella e decorate con dei ciuffetti di panna montata, aggiungete sopra ogni crostatina 2 wafer alla nocciola e una spolverata di granella di nocciole.