

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Corona alla crema di Nutella

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



PER L'IMPASTO DELLA TORTA

- 500 g di farina
- 75 g di burro
- 2 uova
- 1 bustina di lievito per dolci
- 100 g circa di latte intero
- 5 cucchiaini di zucchero.

PER LA CREMA

- 500 ml di latte intero
- 100 g di farina
- 150 g di zucchero
- 1 uovo
- 1 tuorlo
- 1 barattolo di Nutella da 400 g.

PREPARAZIONE

- 1 Preparare, innanzitutto, la crema amalgamando tutti gli ingredienti mescolando ad ogni aggiunta per evitare che si creino grumi.



- 2 Portare ad ebollizione il composto mescolando energicamente fino ad ottenere una crema bella densa e soda.



- 3 Unire alla crema appena realizzata tutto il barattolo di Nutella da 400 g e mescolare affinché si amalgami perfettamente.



- 4 Mettere la crema alla Nutella da parte affinché possa raffreddarsi, nel frattempo preparare l'impasto della torta.

Versare la farina a fontana sul piano di lavoro e creare un buco nel centro nel quale aggiungere il burro.



- 5 Versare al centro della fontana anche lo zucchero, un pizzico di sale. Iniziate ad impastare unendo, via via tutti gli altri ingredienti fino ad ottenere una palla liscia.



- 6 Stendere l'impasto formando un quadrato di circa 35 cm di lato.



7 Spalmare in modo uniforme la crema alla Nutella ormai fredda sull'impasto steso.



8 Arrotolare l'impasto chiudendo all'interno la crema alla Nutella



- 9 Tagliare il rotolo in fette di circa 2 cm di spessore e sistemarle a corona in una teglia di 28 cm di diametro ben imburrate.



- 10 Infornare a 180°C per 30 minuti circa.

Distribuire dello zucchero a velo a piacere.



11 Sarà sicuramente un successone,vi farò sapere...ringrazio le ragazze x aver postato queste ricette a presto