

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata alla crema di nutella

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



PER LA PASTA FROLLA

500 g di farina
200 g di burro
200 g di zucchero
mezza bustina di lievito per dolci
3 tuorli
1 uovo.

PER LA CREMA

250 g di latte
50 g di farina
50 gr di zucchero
1 uovo
1 bustina di vanillina
200 g di nutella.

PREPARAZIONE

1 Preparete la pasta frolla: nella planetaria mettete tutti gli ingredienti e impastare fino ad avere un composto omogeneo, formate una palla e fate riposare in frigo per 30 minuti.

Preparete la crema: riscaldare il latte con vanillina.

Con l'aiuto delle fruste elettriche montare lo zucchero con l'uovo aggiungete la farina ed il latte caldo, trasferite il composto in una casseruola e fate addensare, togliete dal fuoco e aggiungete la nutella.

Foderate uno stampo da crostata di 28 cm con della carta forno.

Con l'aiuto di un mattarello stendete 2/3 della pasta frolla e trasferitela nello stampo e versateci la crema fredda.

Preparete la griglia con apposito strumento per la griglia.



2 Spolverizzate entrambi i pezzi con della farina e sovraponeteli e cominciate a stenderci sopra la frolla rimasta aiutandovi con il mattarello.



- 3 Quando la griglia è pronta separate le due parti dello strumento e capovolgete la griglia sulla crostata, questa si staccherà senza problemi.





4 Infornate a 180°C per 40 minuti circa.