

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crostata alla Nutella

di: *joshlpfan*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **40 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



## INGREDIENTI

FARINA 400 gr  
ZUCCHERO 150 gr  
LIEVITO PER DOLCI 1 cucchiaino da tavola  
VANILLINA 1 bustina  
UOVA 1  
TUORLO D'UOVO 2  
BURRO 125 gr  
NUTELLA® 700 gr  
ZUCCHERO A VELO  
SALE 1 pizzico

## PREPARAZIONE

**1** Riunite nella ciotola dell'impastatrice la farina, lo zucchero, la vanillina, un pizzico di sale

ed il lievito. Azionate la macchina.



- 2 Unite, con la macchina in movimento, le uova e il burro a pezzetti. Lavorate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.



- 3 Trasferite il composto sul piano di lavoro e lavorarlo velocemente.

Formate una palla e riponete in frigorifero a riposare.

A questo punto, riprendete l'impasto dal frigorifero, lavorate nuovamente e stendetelo con il mattarello.



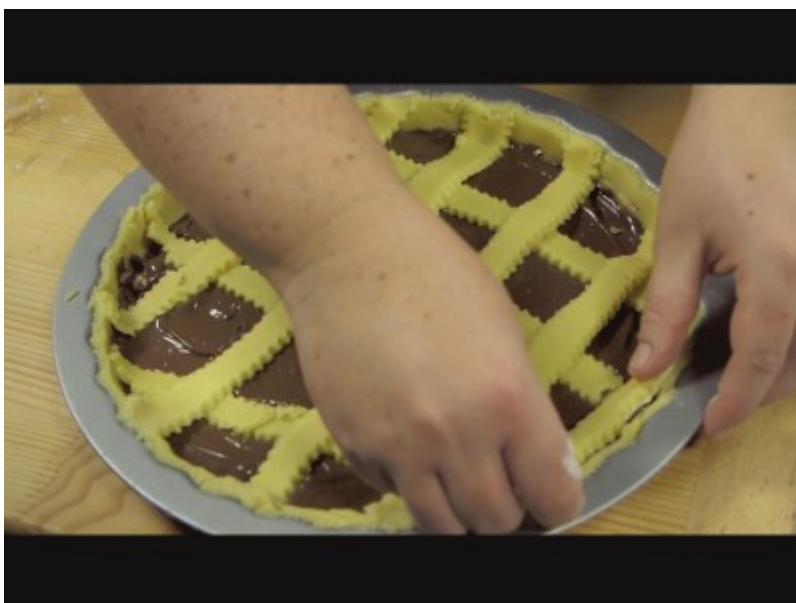
4 Aiutandovi con il mattarello foderate lo stampo da crostate ben imburato.



5 Farcite la crostata con la nutella.



- 6 Con la pasta rimasta create delle strisce e disponetele in diagonale, prima in un senso e poi in quell'altro, creando una rete non troppo fitta.



- 7 Coprite con un foglio d'alluminio e infornate a 180°C per 25 minuti.



8 Rimuovete l'alluminio ed infornate per altri 10 minuti.

Sfornate e lasciate freddare la crostata prima di servirla.

