

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata alla nutella e cioccolato bianco

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

300 g di farina 00
100 g di zucchero
1 uovo
75 g di margarina
1 cucchiaino di lievito per dolci
qualche goccia di latte (se necessaria)
3 cucchiari di nutella
mezza tavoletta di cioccolato bianco.

PREPARAZIONE

- 1 Impastare la farina con la margarina e lo zucchero, aggiungere l'uovo e il latte, infine unire il lievito. Lavorare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere la frolla in una teglia, punzecchiare con la forchetta la base e infornare a 180°C per circa 30 minuti. Nel frattempo sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria, diluendolo con un po' di latte o acqua. Sfornare la crostata, stendere sopra la nutella e versare il cioccolato bianco a

strisce con il cucchiaio. Lasciare raffreddare e servire.