

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata con panna cotta, caramello e noci

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



40 g di burro

1 manciata di noci.

PREPARAZIONE

- 1 Nella planetaria mettete tutti gli ingredienti della pasta frolla.



- 2 Impastare fino ad avere una pasta liscia ed elastica.



- 3 Stendete la frolla con un mattarello e trasferitela in una tortiera da 26 cm foderata di carta forno, bucherellate il fondo della frolla.



- 4 Infornate a 180°C per 25 minuti circa.

Per la panna cotta: fate ammolare la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.

In una casseruola fate scaldare la panna con il latte, lo zucchero e la vanillina.

Unite la gelatina strizzata e mescolare.



- 5 Quando sia la frolla sia la panna cotta saranno freddi versate quest'ultima nel guscio di pasta frolla e mettete in frigo almeno 3 ore.



- 6 Per il caramello: in una casseruola mettete l'acqua e lo zucchero.



- 7 Fate cuocere per 10 minuti senza smettere di mescolare, alla fine otterrete un caramello.



8 Togliete dal fuoco ed unite il burro e la panna.



9 Rimettete sul fuoco per altri 2 minuti circa.



10 Fate intiepidire e versate sulla panna cotta.



11 Ricoprite con le noci sbriciolate e mettete in frigo fino al momento di servire.

