

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di nutella

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

500 g farina 00
250 g burro o margarina
200 g di zucchero
2 uova
mezza bustina di lievito per dolci
400 g di Nutella.

PREPARAZIONE

- 1** Mettete in una ciotola le uova con lo zucchero e montare con le fruste elettriche per 10 minuti.

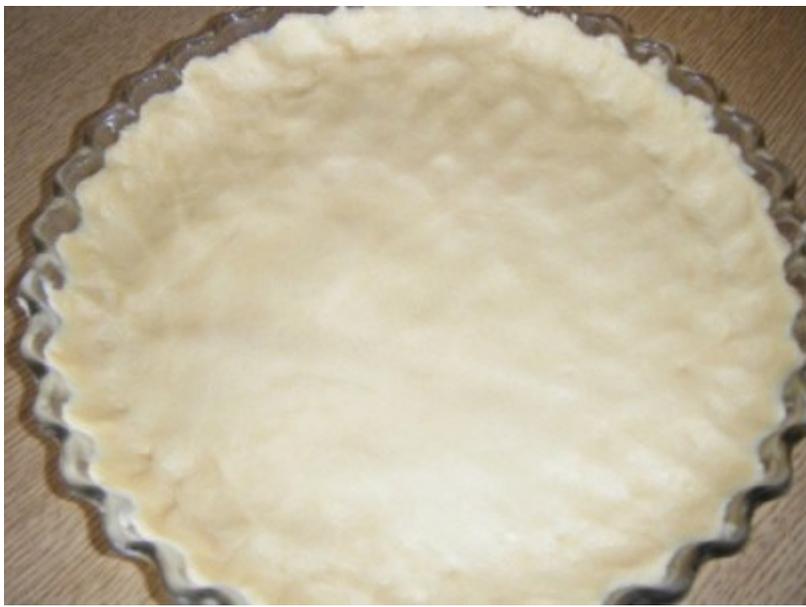


2 Aggiungete la farina, il burro ed il lievito ed impastare fino ad avere una pasta omogenea.

Fate riposare in frigo per 30 minuti.



3 Con un mattarello stendete la pasta e trasferitela in uno stampo per crostate da 30 cm.



4 Coprite con la Nutella.



5 Dalla pasta rimasta ricavate delle strisce aiutandovi con la farina perchè la pasta è morbida.



6 E coprite la crostata con le strisce.



7 Infornare a 180°C per 35 minuti.



- 8 Con le stesse dosi potete realizzare anche 16 crostatine ma queste le infornerete per 20 minuti circa.

