

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.

