

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata golosa

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 20 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

200 g di burro morbido
250 g di zucchero a velo
150 gr uova (3 uova medie)
100 ml di latte
300 g di farina 00
200 g di farina di riso
5 g di lievito per dolci
1 bustina di vanillina
150 g di Nutella
1 cucchiaio di cacao amaro.

PREPARAZIONE

1 Mettete in una ciotola lo zucchero a velo e il burro morbido e montare con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto bianco e cremoso.

Incorporate uno alla volta le uova sempre utilizzando le fruste e solo quando l'uovo sarà assorbito potete aggiungere l'altro.



2 Poco alla volta aggiungete anche il latte.

Il composto risulterà grumoso ma non preoccupatevi.

Unite le farine setacciate con il lievito e mescolare con un cucchiaino di legno.

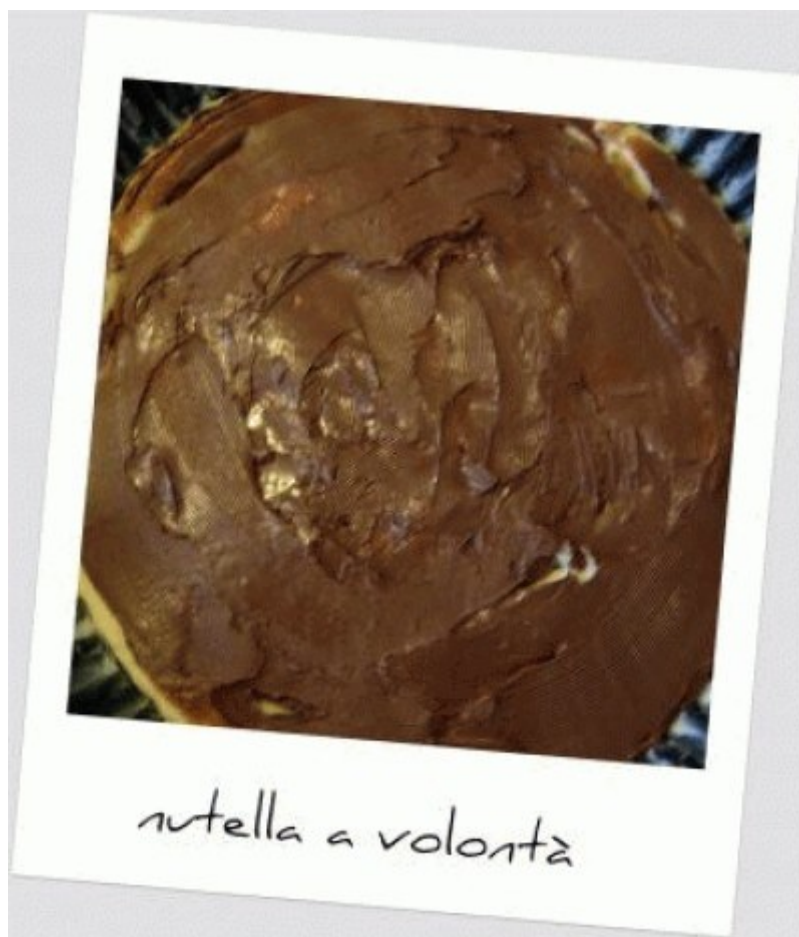


3 Dividete il composto a metà ed in una parte unite il cacao.

Mettete i due composti in due sacche da pasticceria e formate dei cerchi alternando i colori in una tortiera da 24 cm.



- 4 Delicatamente spalmate la Nutella sulla base (potete sostituire la Nutella con crema pasticcera o marmellata).



5 Riunite i due composti e formate una griglia sulla crostata.

Fate riposare in frigo per 20 minuti circa.

Infornate nel forno già caldo a 180°C per 40 minuti.



6 Cospargete di zucchero a velo.

