

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata ripiena di yogurt e cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



PER LA PASTA FROLLA

250 g di farina
125 g di burro
100 g di zucchero
1 uovo
1 bustina di vanillina
un pizzico di sale.

PER IL RIPIENO

500 g di yogurt bianco
3 cucchiaini di crema alle nocciole bicolore
(oppure della nutella).

PER DECORARE

2 cucchiaini di farina di cocco.

PREPARAZIONE

1 Preparate la pasta frolla: lavorate lo zucchero con il burro a temperatura ambiente e impastare fino ad ottenere un panetto omogeneo.

A questo punto aggiungete l'uovo, facendolo assorbire dal composto di burro e zucchero, la farina, il sale e la vanillina ed impastare fino a che gli ingredienti siano ben amalgamati.

Formate una palla e lasciate riposare in frigorifero per circa mezz'ora avvolta da pellicola trasparente.



2 Con l'aiuto di un mattarello stendete la pasta frolla.

Imburrare ed infarinare una tortiera da 26 cm e rivestitela con la pasta frolla.



3 Preparare la farcia.



4 In una ciotola mettete lo yogurt e la crema di nocciole.



5 Mescolare bene.



6 Versate la farcia nel guscio di pasta frolla.



7 Infornate a 180°C per 25 minuti.

Fatela raffreddare e toglietela dalla tortiera.



8 Cospargete con la farina di cocco.

