

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Sbriciolona con crema

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **35 min**    COTTURA: **50 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



50 g di cioccolato fondente tagliato a cubetti  
poco zucchero a velo.

## PREPARAZIONE

- 1 Per la crema: in una casseruola fate bollire il latte con la vanillina, la scorza del limone ed il pizzico di sale.

In una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero, unite la farina e mescolare, unite il latte e fate addensare su fiamma bassa.



- 2 Per la frolla: mettete la farina sopra una spianatoia e iniziate ad impastare con il burro fino ad ottenere tante briciole.



3 Unite lo zucchero, il sale, il lievito e la vanillina e amalgamare bene.



4 Unite le uova e la scorza grattugiata del limone.



5 Ed impastare.



6 Rivestite una tortiera da 27 cm con carta forno e sul fondo mettete metà della frolla compattando con le mani.



7 Coprite con la crema.



8 E con abbondante nutella.



9 Coprite con la frolla rimasta.



10 Concludete con il cioccolato tagliato a pezzetti.



11 Infornate nel forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti.

Fate raffreddare e spolverizzate con lo zucchero a velo.



