

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata alla Nutella cremosa

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

NOTE:

+ IL TEMPO DI RIPOSO DELLA FROLLA E DELLA CROSTATA IN FRIGORIFERO (ALMENO 60 MIN. IN TOTALE)



La **crostata alla Nutella cremosa** è un grande classico amato da tutti. Una **frolla friabile** accoglie un **cuore morbido di Nutella** che resta cremoso anche dopo la cottura. Con pochi ingredienti e un piccolo trucco, otterrai un dolce perfetto per ogni occasione.

INGREDIENTI

FARINA 00 300 gr
BURRO freddo - 150 gr
ZUCCHERO 120 gr
UOVO 1
TUORLO D'UOVO 1
LIEVITO PER DOLCI 1 pizzico
ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè
SALE 1 pizzico

PER FARCIRE

NUTELLA 400 gr

COME FARE LA CROSTATA ALLA NUTELLA CREMOSA

1 Prepara la pasta frolla: in un mixer versa la farina setacciata con il lievito e il burro freddo

a pezzi, poi aziona per qualche minuto fino ad ottenere un composto sabbioso.

Trasferisci il composto sulla spianatoia, crea un buco al centro e aggiungi lo zucchero, l'uovo intero, il tuorlo, il pizzico di sale e l'estratto di vaniglia.

Lavora con le mani fino ad ottenere un panetto di frolla liscio e compatto.

Avvolgi l'impasto nella pellicola e metti a riposare in frigorifero per circa mezz'ora.



2 Trascorso il tempo di riposo, stendi l'impasto con un mattarello fino allo spessore di circa mezzo centimetro.

Prendi uno stampo per crostate di 24 cm di diametro, preferibilmente con fondo

amovibile, e rivestilo con la frolla, facendola aderire bene allo stampo e rimuovendo i bordi in eccesso.

Bucherella il fondo con i rebbi di una forchetta e versa la Nutella fluida all'interno del guscio.



3 Stendi nuovamente l'impasto avanzato e taglia 10 strisce della larghezza di 1 cm, poi adagiale sulla crostata.

Con la frolla rimasta puoi creare anche altre decorazioni: più fitta sarà la griglia di frolla, più il ripieno rimarrà cremoso.

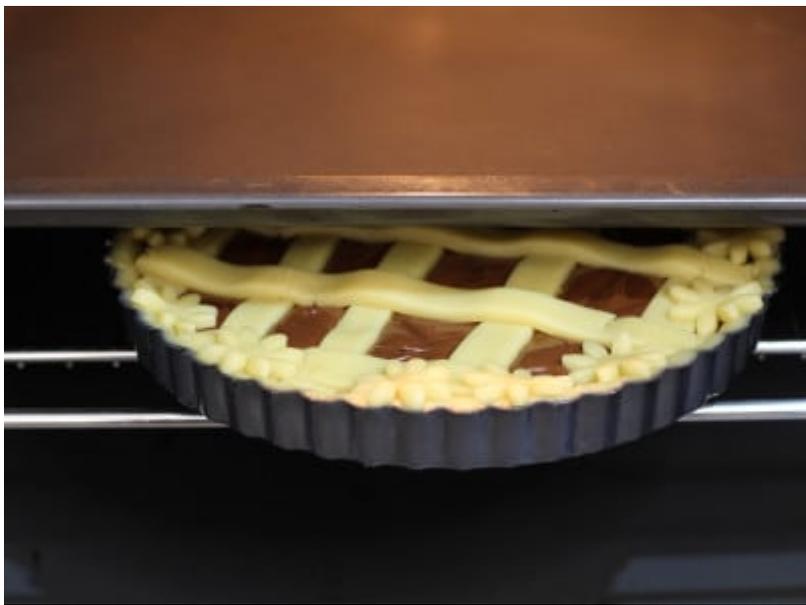
Riponi la crostata in frigorifero per circa mezz'ora.



4 Preriscalda il forno a 180°C. Posiziona la crostata sul ripiano centrale e sistema appena sopra la leccarda del forno; questo accorgimento preserverà il cuore cremoso. Fai scivolare sulla crostata anche un foglio di carta forno.

Cuoci la crostata per circa 25 minuti in questo modo, poi toglì la leccarda e continua la cottura per altri 12 minuti solo con la copertura di carta forno. Infine, rimuovi la carta forno e cuoci per altri 3 minuti.

Non appena la frolla si sarà colorita, sforna e lascia raffreddare completamente la crostata prima di sformarla.



TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per un cuore cremoso, non saltare il passaggio della carta forno durante la cottura.

Usa Nutella a temperatura ambiente o leggermente ammorbidita per una stesura perfetta.

Se ti avanza frolla, congelala per usarla in biscotti o crostatine.

Puoi sostituire la Nutella con una crema spalmabile alle nocciole fatta in casa.

COME CONSERVARE LA CROSTATA ALLA NUTELLA CREMOSA

Sotto campana di vetro: fino a 3 giorni a temperatura ambiente. In frigorifero: fino a 7 giorni, ma ricorda di riportarla a temperatura ambiente prima di servirla. Non adatta al congelamento una volta cotta.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Crostata al cioccolato](#) – per chi ama i gusti intensi e fondenti.

[Crostata di marmellata](#) – la più classica, con tante varianti di frutta.

[Nutellotti facili](#) – biscotti morbidissimi con cuore di Nutella.

[Crostata agli amaretti](#) – con sapore deciso e consistenza rustica.

[Crostata senza burro](#) – perfetta per chi cerca un'alternativa più leggera.