

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)



E' una delle **torte** più semplici e amate, ma anche una delle **ricette** più insidiose: è la **crostata alla Nutella cremosa!**

Per evitare che il goloso ripieno di crema alle nocciole tenda a seccarsi durante la cottura, infatti, è necessario un piccolo accorgimento che ti sveliamo in questa ricetta. Ad accoglierlo ci penserà un classico guscio di pasta frolla, particolarmente friabile grazie all'aggiunta di un pizzico di lievito.

Una volta provata, niente potrà più trattenerci dal realizzare la **crostata alla Nutella cremosa** tutte le volte che vorrai... che sia per merenda, colazione o

per una festa di compleanno, ogni scusa sarà incredibilmente buona!

Prova anche queste ricette di crostate, [con cioccolato](#) e non:

[Crostata di cioccolato](#)

[Crostata di marmellata](#)

[Crostata di mele](#)

[Crostata agli amaretti](#)

[Crostata senza burro](#)

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

PREPARAZIONE

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.

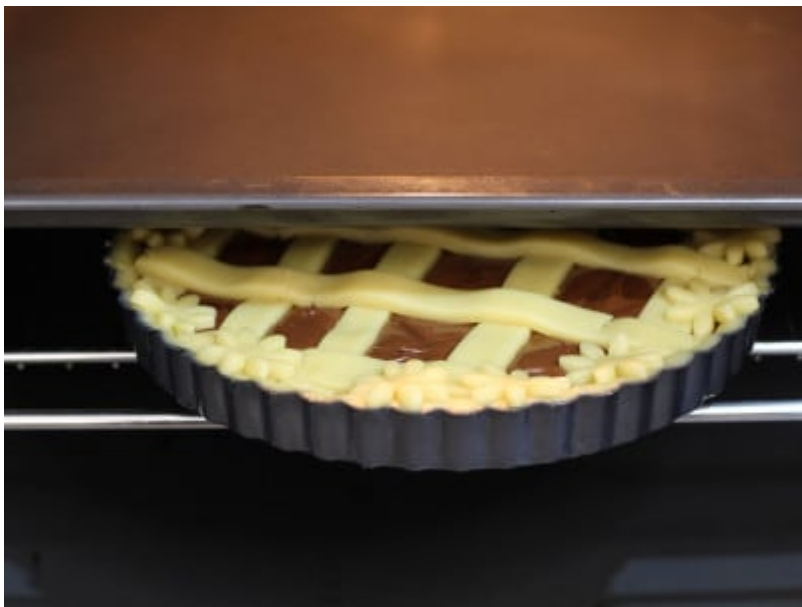
Riponi la crostata in frigorifero per circa mezz'ora.



4 Preriscalda il forno a 180°. 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 togli 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.



CONSERVAZIONE

La crostata alla Nutella cremosa si può conservare sotto ad una campana di vetro per circa 3 giorni o in frigorifero per una settimana.

CONSIGLIO

Per garantirti un cuore cremoso assicurati di coprire bene la crostata alla Nutella con carta forno durante la cottura.

Vuoi racchiudere la bontà della Nutella in un sol boccone? Prova la ricetta dei [nutellotti facili!](#)