

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sbriciolata alla Nutella e pistacchio

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 50 min COSTO:
basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO IN FREEZER PER IL RIPIENO



Una volta c'era la [torta sbrisolona](#), dolce di origine **Lombarda** molto conosciuta anche fuori regione. Poi sono arrivate le **torte sbriciolate** che altro non sono se non **torte sbrisolone** ma **più moderne**. Il concetto di **sbriciolata** e **sbrisolona** è il medesimo, infatti sono entrambe torte con base di [pasta frolla a briciole](#). La ricetta della **torta sbriciolata alla Nutella** è davvero semplice, adatta anche a chi non è molto pratico ai fornelli, infatti, meno la torta sarà assemblata più rimarrà **morbida e ariosa**, con un effetto diverso da quello che potrebbe essere una [crostata](#) anch'essa fatta con [pasta frolla](#) ma compattata.

Di torte sbriciolate se ne conoscono infinite variazioni

, a noi piace tantissimo quella **alla Nutella con aggiunta di pistacchio**, prova la nostra ricetta con **passo passo fotografico** e realizza anche tu una **golosissima torta sbriciolata alla nutella** da servire ai tuoi ospiti o da gustare nei momenti di meritato relax.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Sbriciolata alle pesche fresche](#)

[Sbriciolata con marmellata di prugne](#)

[Sbriciolata alle fragole](#)

[Sbriciolata di mele](#)

[Crumble di mele e mandorle](#)

PER UNO STAMPO DEL DIAMETRO DI 22 CM

FARINA 00 400 gr

BURRO freddo - 150 gr

ZUCCHERO 140 gr

UOVA 2 medie - 110 gr

LIEVITO IN POLVERE PER DOLCI 2

cucchiari da tè

SALE FINO 1 pizzico

PER IL RIPIENO

NUTELLA® 400 gr

PASTA DI PISTACCHIO 100 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per cucinare la torta sbriciolata alla Nutella e pistacchio, per prima cosa prepara il ripieno: prendi un foglio di carta forno e disegna un cerchio del diametro di 22 cm. con la Nutella e la pasta di pistacchio, cercando di mantenere uno spessore uniforme. Trasferisci il disco nel freezer per un paio di ore.

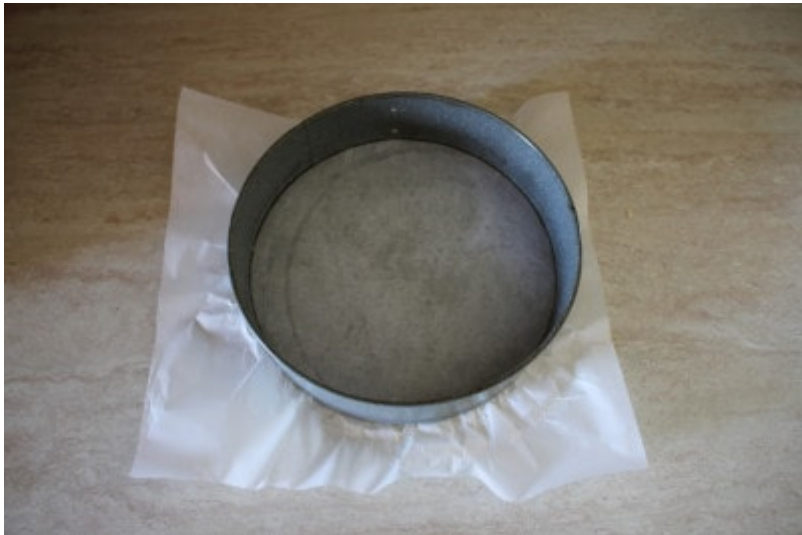


- 2 In una ciotola setaccia la farina con il lievito, al centro aggiungi le uova, lo zucchero, il sale e il burro freddo tagliato a pezzetti. Lavora gli ingredienti con la punta delle dita, in modo da ottenere un impasto grossolano, fatto da pezzi di frolla.





- 3** Rivesti una teglia di 24 cm di diametro con carta forno. Versa all'interno poco più della metà delle briciole di pasta frolla, poi pressa leggermente il fondo per formare un bordo rialzato di circa 1 cm.



- 4** Rimuovi dal freezer il disco di Nutella e pistacchio ormai congelato, staccalo dalla carta

forno e adagialo al centro della base di frolla. Ricopri la superficie con le briciole di frolla rimanenti.



- 5 Inforna la sbriciolata in forno statico già caldo a 190°C nel ripiano centrale, per circa 45-50 minuti; a fine cottura la superficie dovrà risultare dorata. Una volta cotta, lascia raffreddare completamente la sbriciolata alla Nutella e pistacchio prima di servirla.



CONSERVAZIONE

La sbriciolata alla Nutella e pistacchio può essere conservata sotto una campana di vetro per un paio di giorni. Il dolce, una volta cotto, può anche essere congelato.