

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crostata alla crema con nutella ed amaretti

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [12 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [40 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO

---



LIQUORE ALLA MANDORLA 50 ml

AMARETTI 20

NUTELLA barattolo - 1

## PREPARAZIONE

**1** Per la crema: fate bollire il latte con la vanillina.

In una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero ed il sale, unite la farina e mescolare.

Unite il latte alle uova mescolare e fate addensare su fiamma bassa.

Per la pasta frolla: impastare tutti gli ingredienti e fate riposare in frigo per 30 minuti.

Con il mattarello stendete la frolla e rivestite una teglia di 18 cm.

Coprite con uno strato di nutella e con gli amaretti bagnati nel liquore alle mandorle.





**2** Coprite con la crema.



**3** Foderate con un secondo strato di frolla e decorate con 1 fiore di pasta frolla se lo desiderate.



- 4 Con parte della restante frolla potete fare dei biscottini che una volta cotti accoppierete con nutella.



**5** Infornate a 180°C per circa 35-40 minuti.

Spolverizzate di zucchero a velo.



