

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crostata con la nutella

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **25 min**    COTTURA: **40 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *15 MINUTI DI RIPOSO*

---



### INGREDIENTI

250 g di farina 00  
125 g di zucchero  
125 g di burro a pezzetti  
2 tuorli d'uovo  
1 pizzico di sale  
mezza bustina di lievito per dolci  
scorza grattugiata di un limone  
poca acqua per impastare  
400 g di Nutella.

Se cercate un dolce speciale che sia adatto a grandi e piccoli e che sia perfetto per la colazione, la merenda o come spuntino goloso dopo la cena, la crostata con la nutella fa proprio al caso vostro! Una ricetta facilissima che è fattibile anche da chi non ha molta dimestichezza in cucina ma vuol comunque preparare qualcosa di buono. Seguite i nostri consigli e verrà ottima!

# PREPARAZIONE

**1** Fate una fontana con farina, zucchero, lievito, sale, scorza di limone.

Fate un buco al centro di questa fontana e metteteci i 2 tuorli, il burro e cominciate ad impastare il tutto aiutandosi con poca acqua finché non si otterrà un composto compatto ed omogeneo.

Fate una palla coprite con la pellicola e mettetela nel congelatore per 15 minuti affinché si raffreddi.

Intanto accendete il forno a 150°C, imburrate lo stampo per crostate e infarinate per non far attaccare la crostata.

Passati i 15 minuti, stendete 2/3 della frolla con il mattarello e posizionatelo sul fondo della teglia e con una forchetta bucherelate il fondo.

Coprite con la Nutella cercando di lasciare un piccolissimo bordino libero (più o meno 1 cm).

Con la frolla rimasta fate delle strisce e decorate la crostata.

Infornate per 40 minuti.