

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata alla Nutella

di: *joshlpfan*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **30 MINUTI DI RIPOSO**



Se c'è una cosa davanti alla quale non si può proprio resistere è una bella fetta di crostata alla Nutella. Friabile fuori, cremosa dentro fa la felicità per grandi e piccoli. La ricetta non è affatto difficile e semplice è anche farla fuori nel giro di pochissimo tempo. Perfetta a merenda, a colazione o in qualunque altro momento della giornata, la crostata alla Nutella non ha decisamente rivali!

Fare la crostata con la nutella non solo è facile ma vi fa fare sempre centro, perché è perfetta in ogni

occasione.

Ma se volete ampliare la vostra scelta dei dolci, magari per allestire il tavolo di una festa, vi invitiamo a realizzare anche queste altre ricette di crostata:

Crostata al [limone](#)
[crostata di mele](#)
[crostata di ricotta](#)

INGREDIENTI

FARINA 400 gr
ZUCCHERO 150 gr
LIEVITO PER DOLCI 1 cucchiaino da tavola
VANILLINA 1 bustina
UOVA 1
TUORLO D'UOVO 2
BURRO 125 gr
NUTELLA® 700 gr
ZUCCHERO A VELO
SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Per fare la ricetta della crostata alla Nutella, riunite nella ciotola dell'impastatrice la farina, lo zucchero, la vanillina, un pizzico di sale ed il lievito. Azionate la macchina.





- 2 Unite, con la macchina in movimento, le uova e il burro a pezzetti. Lavorate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.



3 Trasferite il composto sul piano di lavoro e lavorarlo velocemente.

Formate una palla e riponete in frigorifero a riposare.

A questo punto, riprendete l'impasto dal frigorifero, lavorate nuovamente e stendetelo con il mattarello.



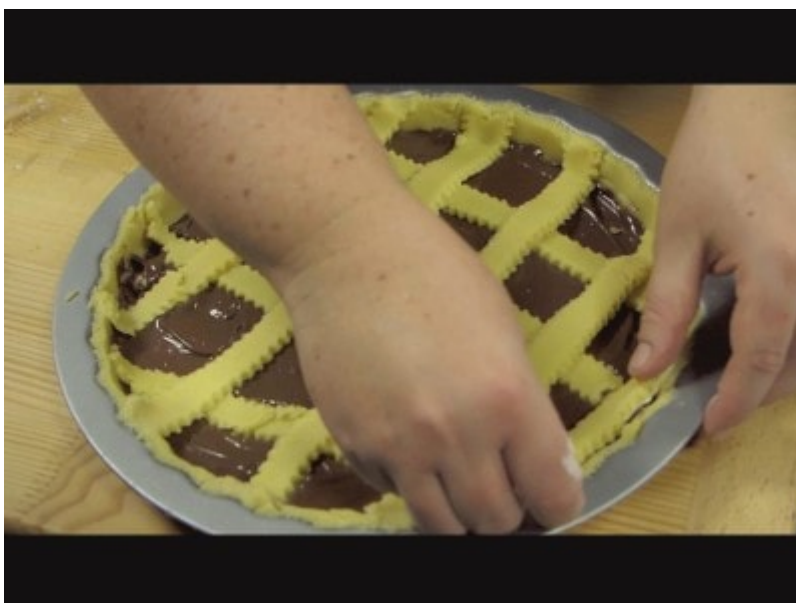
4 Aiutandovi con il mattarello foderate lo stampo da crostate ben imburato.



5 Farcite la crostata con la nutella.



6 Con la pasta rimasta create delle strisce e disponetele in diagonale, prima in un senso e poi in quell'altro, creando una rete non troppo fitta.



7 Coprite con un foglio d'alluminio e infornate a 180°C per 25 minuti.



8 Rimuovete l'alluminio ed infornate per altri 10 minuti.

Sfornate e lasciate freddare la crostata prima di servirla.

