

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata con pere e nutella

di: *brwnie*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **35 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



PER LA PASTA FROLLA

250 g di farina
125 g di burro
100 g di zucchero
1 uovo
1 bustina di vanillina
un pizzico di sale.

PER LA FARCIA

125 g di yogurt intero naturale
1 uovo
30 g di zucchero
1 pera grande
150 g di Nutella.

PREPARAZIONE

1 Preparate la pasta frolla: lavorate lo zucchero con il burro a temperatura ambiente e impastare fino ad ottenere un panetto omogeneo.

A questo punto aggiungete l'uovo, facendolo assorbire dal composto di burro e zucchero, la farina, il sale e la vanillina ed impastare fino a che gli ingredienti siano ben amalgamati.

Formate una palla e lasciate riposare in frigorifero per circa mezz'ora avvolta da pellicola trasparente.



2 Preriscaldate il forno a 180°C.

Con l'aiuto di un mattarello stendete la pasta frolla.

Imburrate ed infarinate una tortiera da 25 cm.

Foderate la tortiera con la pasta frolla.



3 Spalmare sopra la Nutella.



4 Sbucciate ed affettate sottilmente la pera e disponete le fette sopra la nutella.



5 In una ciotola mettete lo yogurt, l'uovo e lo zucchero e mescolare con una frusta a mano.

Ricoprite le pere con il composto appena preparato.



6 Infornate per 40 minuti.

