

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di cioccolato

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **crostata di cioccolato** è un dolce sicuramente semplice, classico, ma mai banale. È perfetto per i bambini sia a colazione che a merenda, ma è l'ideale anche per sentirsi da grandi! La ricetta della crostata al cioccolato che vi proponiamo è decisamente ottima e collaudata. Un mix perfetto tra una pasta frolla friabile e aromatica e una golosissima crema al cioccolato fondente. Per decorare abbiamo scelto del semplice zucchero a velo ma voi potete sbizzarrirvi ad esempio con granella di nocciole, mandorle, cocco o quello che più vi piace!

PER LA PASTA FROLLA

FARINA 250 gr

BURRO 125 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVA 1

VANILLINA 1 bustina

SALE 1 pizzico

BURRO per lo stampo -

PER LA FARCIA

CIOCCOLATO FONDENTE 200 gr

ZUCCHERO 100 gr

LATTE INTERO 1 bicchiere

TUORLO D'UOVO 2

ZUCCHERO A VELO VANIGLIATO

PREPARAZIONE

- 1 Realizzate la pasta frolla come indicato nella [ricetta base](#).

Imburrate uno stampo per crostate da 22 cm e foderatelo con la pasta frolla, quindi riponetelo in frigorifero per il tempo necessario a realizzare la farcia.



- 2 Scaldate il latte insieme allo zucchero in un pentolino sul fuoco.

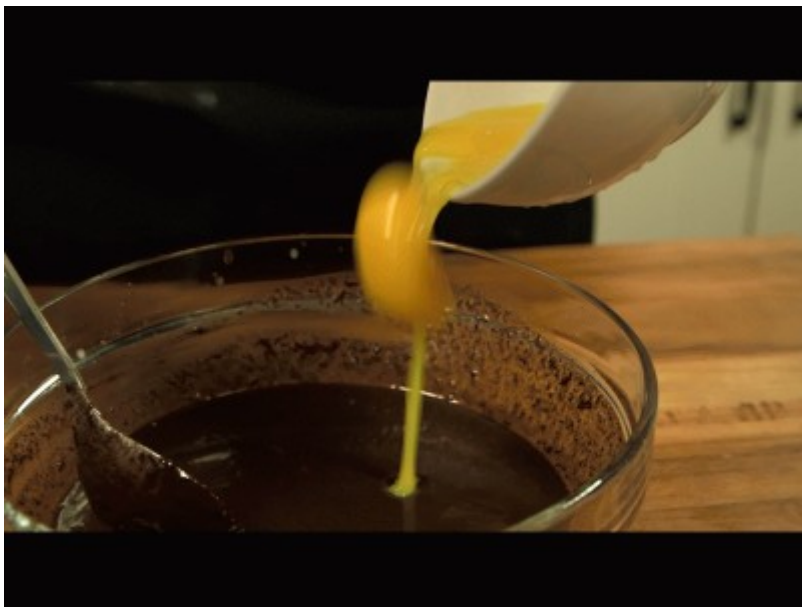


- 3 Unite al latte caldo zuccherato il cioccolato a pezzetti mescolando affinché il cioccolato possa sciogliersi completamente.



- 4 Togliete il pentolino dal fuoco e trasferite il composto al cioccolato in una ciotola e lasciatelo stiepidire.

Unite i tuorli al composto di cioccolato e mescolate per amalgamare gli ingredienti.



5 Riprendete lo stampo dal frigorifero e versateci la crema al cioccolato.



6 Infornate la crostata a 180°C per 30 minuti o fino a quando la frolla risulti dorata e la crema rassodata.



7 Sfornate la crostata, fatela freddare, sformatela e spolverizzatela con dello zucchero a velo.



CONSIGLI E CURIOSITÀ