

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crostata di nutella e nocciole

di: *Rossella*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## INGREDIENTI

350 g di farina  
180 g di burro  
150 g di zucchero  
3 tuorli d'uovo  
500 g di nutella  
250 g di nocciole tostate e tritate grossolanamente.

## PREPARAZIONE

- 1 Impastare la farina con lo zucchero, i tuorli d'uovo, il burro a temperatura ambiente, stendere la pasta nella teglia già imburata, ricoprirla delle nocciole tritate pressandole nella pasta stessa, quindi versare tutta la nutella nell'impasto, creare le strisce sopra la torta ed infornare a 220 gradi per 20 minuti circa.