DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostatine con crema di nutella

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: *+ 30 MINUTI DI RIPOSO*

Golosissime crostatine con una crema alla Nutella. Una base di pasta frolla, una crema alla nutella e avrete un dolcetto fantastico, oltretutto semplice da realizzare.

INGREDIENTI PER LA FROLLA

FARINA 250 gr

BURRO 125 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVA 1

VANILLINA 1 bustina

SALE 1 pizzico

PER LA CREMA

LATTE INTERO 500 ml

FARINA 100 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVA 1

TUORLO D'UOVO 1

VANILLINA 1 bustina

NUTELLA® 400 gr

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 Stendete la pasta frolla in 4 stampini per crostatine, conservandone un poco per la decorazione.

3 E mettetele in frigo, il tempo di preparare la crema.

Riscaldate il latte con la vanillina.

In una casseruola versate l'uovo, il tuorlo e lo zucchero e montare con una frusta elettrica per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro. Unite la farina setacciata e mescolare per incorporarla bene al composto di tuorli e zucchero. Sempre mescolando unite il latte a filo.

Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate ad ebollizione, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 2-3 minuti fino a far addensare la crema, la crema dovrà risultare abbastanza densa.

Versate la crema in una ciotola ed unite la Nutella, mescolare fino a quando le due creme non sono ben amalgamate.

Riprendete le crostatine e riempitele generosamente con la crema, con la pasta rimasta fatedelle striscioline e decorate le crostatine.

4 Infornate a 180°C per 20 minuti.