

Crostata alla Nutella

Categoria: Delizie di Cioccolato - Torte



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min	Cottura: 45 min	Dosi per: 8 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

Nota Aggiuntiva: più il tempo di riposo della pasta frolla

La crostata alla Nutella® è una torta golosa e molto semplice da realizzare in casa.

Volete fare felici i vostri figli e far tornare bambini i vostri mariti? Allora stupiteli con la crostata alla Nutella®, un dolce semplice ma che sarà sicuramente molto apprezzato da tutti.

La crostata alla Nutella® è senz'altro una torta ideale per la prima colazione e la merenda dei bambini, accompagnata da un bicchiere di latte, succo di frutta o da una fresca spremuta d'arancia.



Pel la pasta frolla

>> Burro 260 gr	>> Sale 1 pizzico	>> Zucchero a velo 130 gr
>> Farina 330 gr	>> Uova 2 tuorli	

Per farcire

>> Nutella 750 gr	>> Zucchero a velo q.b.
----------------------	----------------------------

Preparazione



La prima cosa da fare per preparare la crostata alla Nutella®, è la pasta frolla. Per preparare la pasta frolla utilizzate le dosi indicate (clicca qui per vedere come fare). Una volta che avrete preparato la pasta frolla, avvolgetela in un foglio di pellicola trasparente e lasciatela rassodare in frigorifero per almeno 2 ore. Trascorso il tempo necessario per far rassodare la pasta frolla, stendetene 2/3 con un mattarello (tenete da parte 1/3 di frolla che vi servirà per realizzare la classica decorazione a griglia) e arrivate allo spessore di 3 mm: posizionatela in una teglia del diametro di 24 cm (3) meglio se di ceramica o antiaderente (non ci sarà bisogno di imburrare ed infarinare).



Bucherellate il fondo della pasta frolla con i rebbi di una forchetta (4), e quindi con un cucchiaio spalmate la Nutella® e ripiegate i bordi della crostata verso l'interno (5-6).



Procedete formando le losanghe caratteristiche della crostata. Stendete la pasta frolla tenuta da parte e con una rotella liscia, o dentellata: ritagliate le strisce di pasta (della larghezza di 2 cm circa) che vi serviranno per formare la classica decorazione a griglia della crostata (7-8). Infornate in forno già caldo per 180 gradi per 45 minuti: la crostata alla Nutella® dovrà solo dorarsi e non diventare scura. Sformate la crostata alla Nutella® su di un piatto da portata e spolverizzatela leggermente con dello zucchero a velo (9).