



CROSTATATA CON CREMA DI NUTELLA

Difficolt: Media



MMM ... io adoro questa crostata, c'Ã¨ la Nutella ... che dire ... una vera delizia!!!

Prima di arrivare a questa deliziosa ricetta, da provare assolutamente, quante delusioni: sfornavo sempre crostate di Nutella o con la frolla troppo dura, che si sbriciolava appena veniva tagliata, o la Nutella si seccava davvero troppo.

Seguendo questa ricetta invece, la fetta rimane intera e croccante una volta tagliata e la Nutella soffice e cremosa.

Dosi: dosi per una teglia di 28cm di diametro

PER LA CREMA DI NUTELLA

- farina 50gr.
- latte 250ml.
- Nutella 200gr.
- uova 1 intero
- zucchero 50gr.

PER LA PASTA FROLLA

- burro 250gr.
- farina 500gr.
- tuorli 4
- limone 1 solo la scorza
- sale un pizzico

Iniziamo col preparare la crema di Nutella:



scaldare il latte in un pentolino

nel frattempo, montare l'uovo con lo zucchero fino a raggiungere un composto chiaro e spumoso



aggiungere la farina setacciata e tutto il latte a filo, amalgamando bene



rimettere il composto così ottenuto sul fuoco e girare con una frusta fino a quando la crema si sia rappresa.

toglierla dal fuoco, allargarla su di un piatto e coprirla con della pellicola trasparente, facendola aderire bene alla crema, per evitare che raffreddandosi si formi quella fastidiosa pellicina. Metterla in frigo per circa 2 ore.



Nel frattempo prepariamo la pasta frolla:
impastare con l'aiuto di una planetaria la farina, il sale e il burro appena tolto dal frigo
fino ad ottenere un composto sabbioso



aggiungere lo zucchero



spostare l'impasto su un piano di lavoro liscio e formare una fontana; al centro versare i tuorli, la scorza del limone e una puntina di lievito



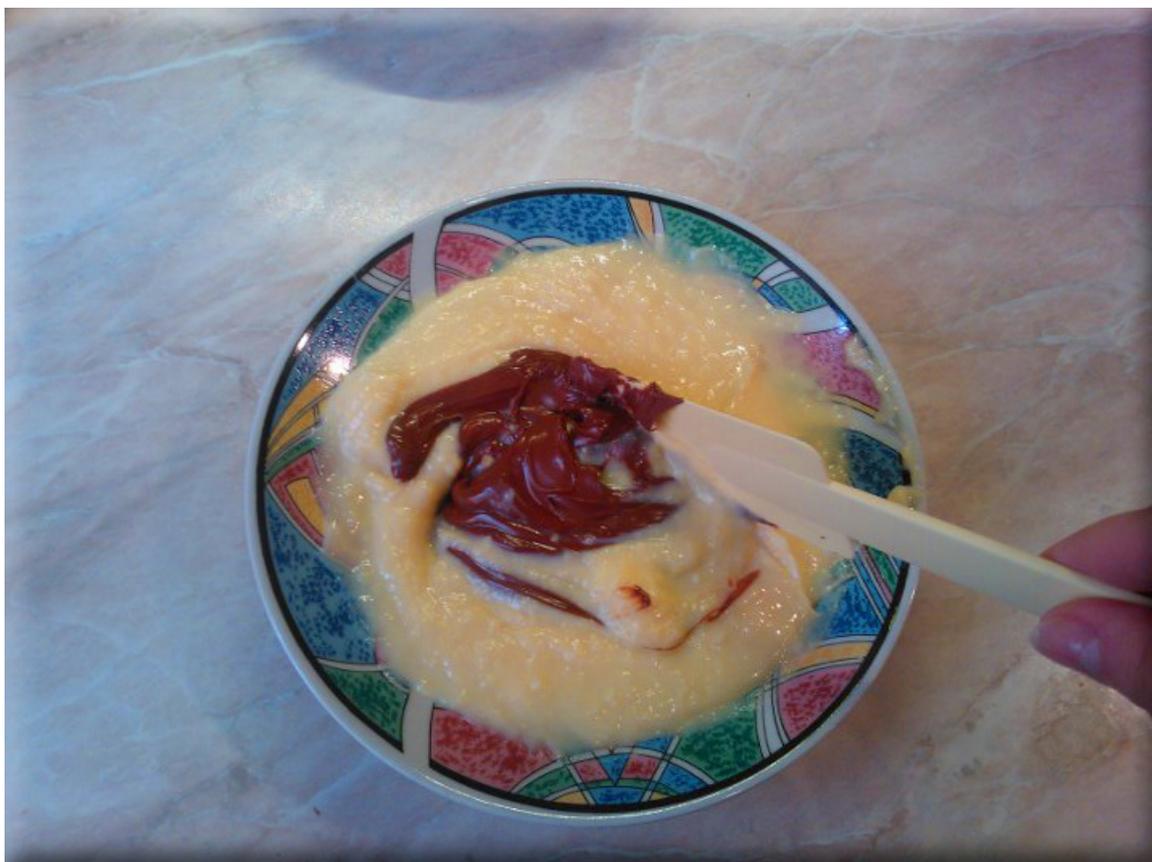
fino ad ottenere un composto elastico ed omogeneo



avvolgere nella pellicola e mettere in frigo per almeno una mezz'oretta.

Trascorso il tempo necessario al raffreddamento, riprendere la crema dal frigo, aggiungere la Nutella ed amalgamare bene il tutto.

Io la Nutella l'ho messa a crema fredda, ma penso che si possa mettere anche quando la crema è ancora calda, non credo che influisca ai fini della riuscita.

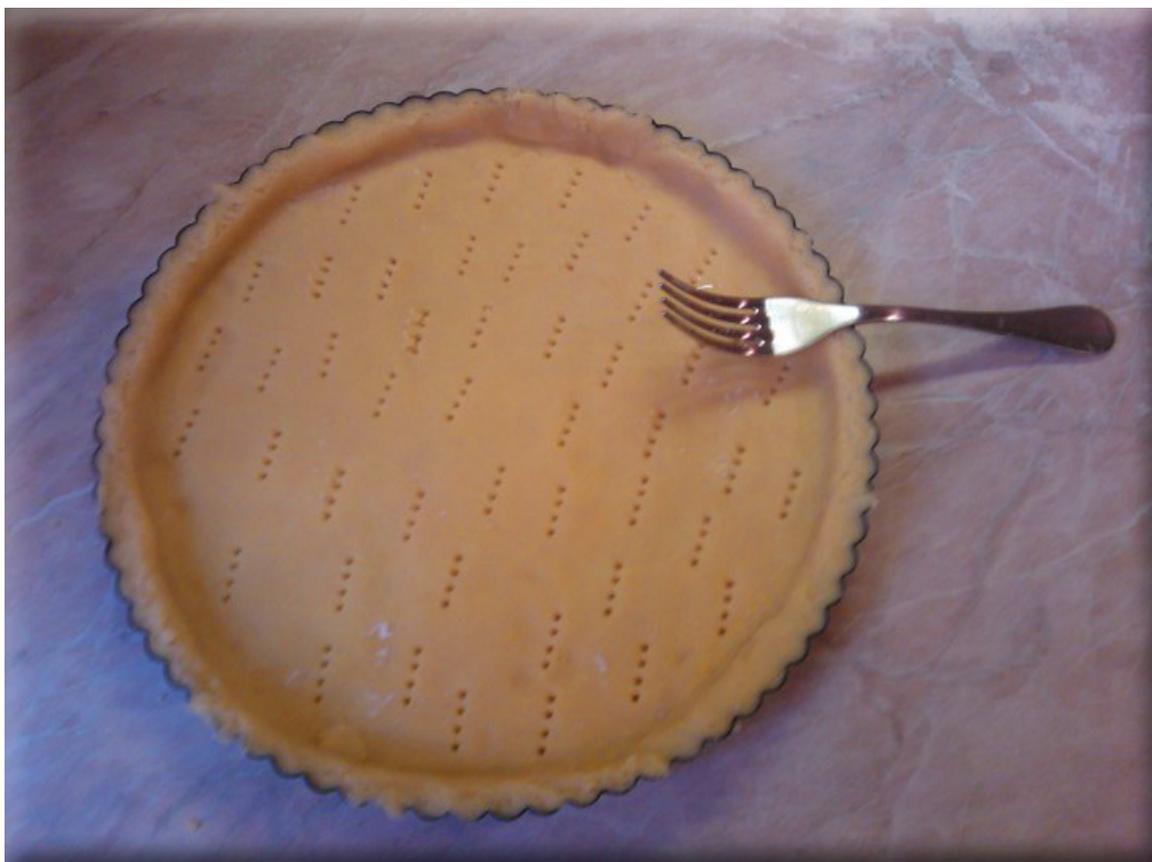


ASSEMBLAGGIO FINALE:

Imburrare e infarinare una teglia da 28cm di diametro e stendere 2/3 della frolla dello spessore di circa mezzo centimetro



posizionarla dentro la teglia e praticare dei fori con i rebbi di una forchetta, per evitare che durante la cottura si gonfi crepandosi;



a questo punto, stendere il terzo di frolla rimanente, questa volta un pÃ² piÃ¹ sottilmente, per ricavarci con la rotella a zig zag delle striscioline di circa 2cm di larghezza



versare la crema di Nutella dentro la teglia e posizionare le striscioline come ci suggerisce la nostra fantasia
in forno preriscaldato a 180Â per circa 45 minuti



Buona merenda...

e come dico sempre la dieta inizia domani ... ahahahahah ... ma quando arriva sto domani???!?! ;))

