



CROSTATA NUTELLA E PERE

Difficolt: Media



La ricetta di questa meravigliosa crostata me l'ha data mia suocera, l'ho assaggiata la prima volta da lei e me ne sono subito innamorata!!! Ogni tanto la ripropongo, non ne posso fare a meno ihihih!!

Provatela anche voi e vedrete come i vostri ospiti la gradiranno!

Dosi: dosi per una tortiera di 28cm. di diametro circa 12 persone

- burro 200gr.
- farina di tipo 00, 500gr.
- Nutella 400gr.
- pere abate 300gr.
- uova 3 intere
- zucchero 200gr.
- lievito mezza bustina

Impastare con la planetaria a gancio (o a mano) le uova intere con il burro e lo zucchero



aggiungere la farina e il lievito



trasferire il composto su una spianatoia e continuare ad impastare bene tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo



Farlo riposare per circa una mezz'oretta in frigo
Nel frattempo imburrare e infarinare la teglia
Tagliare a pezzetti piccoli le pere



Riprendere la frolla e stenderne due terzi con il matterello su un piano infarinato dello spessore di circa mezzo centimetro



Disporla nella teglia lasciando i bordi alti, poich andr farcita. Bucherellarla con i rebbi di una forchetta

Disporre uniformemente i pezzetti di pera sul fondo ed ora la Nutella, precedentemente fatta ammorbidire mettendola a riscaldare a bagnomaria. Con il cucchiaino cercare di spalmarla il pi uniformemente possibile sopra le pere.



CosaCuciniamo.it



CosaCuciniamo.it



CosaCuciniamo.it

Ripiegare verso l'interno i bordi della frolla e inumidirli con dell'acqua, stendere la rimanente frolla formando un disco sempre dello spessore di circa mezzo centimetro da disporre a copertura della crostata, praticare anche sulla sfoglia superiore alcuni fori.



Con gli avanzi di pasta frolla si possono creare delle decorazioni per abbellire la nostra crostata!



In forno a 180 per circa 40 minuti



Ottima come fine pasto o una merenda, l'abbinamento con le pere da leccarsi i baffi.
Ciao, alla prossima ricetta ;)