

Crostata alla Nutella



INGREDIENTI

PER UNO STAMPO DA 22 CM DI DIAMETRO:

- 300 g di farina 00
- 150 g di zucchero semolato
- 150 g di burro freddo di frigo
- 1 uovo
- 1 pizzico di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale
- 500 g di Nutella



1

Per preparare la crostata alla Nutella partite dalla pasta frolla: in una ciotola lavorate brevemente il burro freddo a cubetti con lo zucchero semolato utilizzando la frusta a foglia della planetaria oppure un mixer con le lame metalliche. Aggiungete l'uovo, il pizzico di sale e lavorate a bassa velocità.



2

Incorporate la farina e il lievito. Impastate il tanto che basta a ottenere una pasta omogenea e priva di striature di burro. Avvolgetela nella carta forno e ponetela in frigorifero per 30 minuti.



3

Stendete due terzi della pasta frolla con il mattarello portandola allo spessore di 5 mm e posizionate la all'interno di uno stampo da crostata da 22 cm di diametro, precedentemente imburrato. Rifilate i bordi e bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta. Reimpastate gli avanzi e uniteli al terzo di impasto rimasto. Conservate in frigorifero.



4

Farcite il guscio di pasta frolla con la Nutella e livellatela con una spatola da pasticceria. Dovrete comporre uno strato alto almeno 1 cm per fare in modo che il ripieno resti cremoso anche dopo la cottura. Stendete la frolla restante e ricavate delle strisce di 1 cm con una rotella dentellata.



5

Disponete le strisce sulla crostata in modo da comporre una grata abbastanza fitta.



6

Ricoprite la crostata alla Nutella con un foglio di alluminio e cuocetela nel forno già caldo a 180° per 10 minuti. Trascorso questo tempo eliminate la carta e proseguite la cottura per altri 20-25 minuti. La frolla dovrà risultare leggermente dorata. Non superate questo tempo o il ripieno seccherà in maniera eccessiva. Fate raffreddare su una gratella per dolci, sformate la torta alla Nutella e servitela.