

Crostata alla nutella



Pasticciamocongiუსy □ PASTAFROLLA CON NUTELLA □

Era un po' che cercavo la ricetta per questa crostata, ispirata da quelle del mulino bianco che ultimamente a casa sono gettonate per la colazione. Katya, una mia carissima amica di vecchia data, proprio ieri ne ha fatta una e stamattina al volo su WhatsApp mi ha girato la ricetta. Semplice come piace a me, bella e buona !

★ INGREDIENTI ★

1. 300 gr di farina
2. 150 di burro
3. 150 di zucchero

4. mezza bustina di lievito
5. un pizzico di sale
6. per la farcia: nutella q.b.

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- toglì dal frigo il burro per farlo ammorbidire
- accendi il forno a 180°

★ PROCEDIMENTO ★

- In una terrina impasta velocemente gli ingredienti della pasta
- forma una palla con l'impasto e stendila facendo la forma rotonda un po' più grande di quella che serve affinché quella che sborda la potrai utilizzare per fare le striscioline
- ricopri con l'impasto una tortriera foderata con carta forno
- farcisci con la nutella
- decora con le striscioline
- inforna per 25/30'

Buona torta!