

Sbrisolona alla nutella



Pasticciamongiusy □ PASTAFROLLA SBRICOLATA CON NUTELLA □

Domenica scorsa sono stata invitata a casa di amiche per la giornata del baratto e dovevo portare un dolce da accompagnare al thè. Volevo preparare la sbrisolona con ricotta, mascarpone e gocce di cioccolato...peccato però che avevo dimenticato di comprare il necessario! Ho riparato con un mix di nutella e cioccolato...un successone!

★ INGREDIENTI ★

x l'impasto:

1. 350 gr di farina
2. 80 gr di burro
3. 100 gr di zucchero
4. 2 uova
5. 1 bustina di lievito
6. 1 bustina di vanillina
7. zucchero a velo q.b.

x la farcia:

1. 250/300 gr di nutella o cioccolato o tutti e due!

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- togli il burro dal frigo per farlo ammorbidire
- in un pentolino metti la nutella, aggiungi un pò di latte e mescola fino a quando non risulta una consistenza facile da spalmare. Stesso procedimento se utilizzi il cioccolato.

★ PROCEDIMENTO ★

- accendi il forno a 180°
- impasta velocemente con le mani gli ingredienti per la pasta fino ad ottenere tante briciole
- foderà una tortiera con carta forno e ricopri la base con la metà dell'impasto sbriciolato
- guarnisci con la nutella e ricopri con l'altra metà
- inforna per 30 minuti

Fai raffreddare, spolvera con zucchero a velo e buona merenda!