Crostata alla nutella



Pasticciamocongiusy 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 ★

- togli 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’ piu’ 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!

Dolce di mele del Baden



torta di mele con pastafrolla

Questa è la mia prima torta! La prima che mi ha riscattata ed incoraggiata a preparare dolci, dolci che fino a quel momento non mi riuscivano mai! Pensa che il primo anno di matrimonio, quando invitavo amici a casa, la cena riusciva bene ma la torta mai, mi venivano male persino quelle già pronte!!!

E' la torta che appena posso faccio, è la torta che da anni accompagna il compleanno di mio marito, è la torta che se vuoi far bella figura è anche scenografica!

★ INGREDIENTI ★

x la pasta

1. 250 gr di farina
2. 120 di burro a temperatura ambiente
3. 70 di zucchero

4. 1 uovo
5. 1 cucchiaino colmo di scorza di limone grattugiata

x guarnire

1. 1 kg di mele mature (renette, golden quelle che hai)
2. 3 uova
3. 200 ml di panna fresca
4. 100 gr di zucchero
5. 100 gr di zucchero a velo

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- Accendi il forno ed impostalo su 200° gradi
- imburra una tortiera con bordi estraibili
- sbuccia le mele e dividile in quarti
- incidi la parte rotonda dei quarti come se fossero fogli di un libro

★ PROCEDIMENTO ★

- Impasta velocemente la farina, il burro, lo zucchero, l'uovo e la scorza di limone
- Rivesti con l'impasto il fondo e e le pareti della tortiera
- Adagia le mele ed inforna a 200° gradi per 30 minuti
- Nel frattempo sbatti le 3 uova, lo zucchero, la panna e lo zucchero a velo avanzandone un po' da spolverare sulla torta
- Rovescia il composto sulle mele facendolo entrare anche nei tagli
- Inforna per altri 25/ 30 minuti

Una volta raffreddata spolvera con lo zucchero a velo

rimasto.



Sbrisolona alla nutella



Pasticciamocongiusy PASTAFROLLA SBRICIOLATA 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 bustinia 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

- fodera 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!