



Crostata di nutella - [Visualizza sul sito](#)  
di Babseoliviero

PER LA PASTA FROLLA:

250 GR DI FARINA  
UN PIZZICO DI SALE  
125 GR BURRO A PEZZETTI (NON FUSO)  
LA SCORZA DI UN LIMONE BIO GRATTOGGIATO  
3 TUORLI  
100 GR ZUCCHERO

PER LA QUARNIZIONE:

NUTELLA  
NOCCIOLE

METTERE LA FARINA A FONTANA CON IL PIZZICO DI SALE, I PEZZETTI DI BURRO E CON LE MANI FREDDI (BAGNATE CON ACQUA FREDDA) INCOMINCIATE A IMPASTARE FINCHE' SI ADDENSERA' IL TUTTO.

UNITEVI I TUORLI, LO ZUCCHERO, IL LIMONE GRATTOGGIATO. FORMARE UNA PALLA E CON DELLA CARTA ARGENTATA AVVOLGETELA TUTTA. DEPONETELA IN FRIGO PER 45 MIN. CIRCA.

DOPODICHE' PRENDETE UNO STAMPO DI CIRCA 24-26 CM IMBURRATO E SPOLVERIZZATO CON UN PO' DI PANGRATTATO ED ADAGIATE IL PANETTO DI FROLLA - (TENENDO DA PARTE UN POCHINO CHE VI SERVIRA' PER FARE DEI BISCOTTINI CON LA FORMA DA VOI PREFERITA) STENDENDOLO UNIFORMEMENTE.

INFORNATE PER CIRCA 25-30 MIN A CIRCA 180 °C FORNO GIA' CALDO. LO STESSO VALE PER I BISCOTTINI CHE CUOCERANNO + VELOCEMENTE CIRCA 10 MIN.

A BASE FREDDA RICOPRITE LA TORTA CON DELLE BELLE CUCCHIAE DI NUTELLA, I BISCOTTI, E LE NOCCIOLE.

DEPONETE IN FRIGO PER CIRCA 1 ORA IL TEMPO NECESSARIO PERCHE' LA CIOCCOLATA PRENDA CONSISTENZA.

