

Crostata alla Nutella (v.1)

Per questo pranzo domenicale non poteva di certo mancare il dolce. Data la golosità degli ospiti ho pensato ad una buonissima e friabilissima crostata alla Nutella, una delle tante versioni che faccio.

Eccovi la ricetta:

Ingredienti:

- 220 grammi di farina 00
- 140 grammi di burro
- 125 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 80 grammi di fecola di patate
- mezzo cucchiaino di lievito per dolci
- un pizzico di sale fino (proprio poco)
- 3 tuorli d'uovo
- 300 grammi di Nutella
- 30 grammi di olio di girasole o di mais

Procedimento:

In una ciotola capiente mettete la farina, lo zucchero, il lievito, la fecola ed il sale e miscelateli con una frusta.

Aggiungete il burro ammorbidito e i tuorli d'uovo. Amalgamate ed impastate il composto fino ad ottenere omogeneità.

Prendete poi uno stampo/teglia per crostate del diametro di 21-24 cm e ponete al centro un foglio di carta da forno. Consiglio: ritagliate un disco di carta da forno del diametro della teglia. Inoltre ricordo che i bordi non vanno inburrati ed infarinati in quanto l'impasto presenta già una grande percentuale di burro e la crostata una volta raffreddata tenderà a staccarsi da sola. Prendete 2/3 dell'impasto e create la vostra base. Ponete in frigorifero la teglia per circa 20 minuti.

Nel frattempo emulsionate la Nutella:

Versate la Nutella in una bastardella e ponete a bagno maria. Quando si sarà sciolta versateci l'olio di girasole (o di mais) ed emulsionate il composto. Raccomandazioni: la crema di Nutella non deve essere troppo calda, e pertanto appena sciolta e l'olio si è amalgamato per bene, toglietela dal bagno maria.

Riprendete la teglia dal frigorifero e versateci al centro la crema di Nutella, avendo cura di uniformarla.

Per la decorazione potete utilizzare degli stampi ad espulsione oppure strisce di pasta frolla a piacere. "Insomma... di temi ce ne sono. A voi la fantasia!" ☐

Infornate poi la crostata in forno statico preriscaldato a 180° C per circa 30 minuti. La crostata sarà pronta quando i bordi saranno di un leggero marroncino e il centro rimarrà più chiaro. **Attenzione:** non abbiate paura che non abbia preso la cottura o che il colore al centro della crostata non sia come ai bordi, in quanto è un'impasto che asciuga velocemente (rif. alla percentuale di farina, fecola e zucchero raffinato). Se prolungate la cottura rischiate di bruciarla e che la crema di Nutella diventi troppo asciutta.

...

Charles