Crostata di Grano Saraceno e Nocciole con Nutella (gluten free)

Dopo il clamoroso successo che ha avuto la mia Crostata Linzer e gli apprezzamenti ricevuti da coloro che l'hanno potuta assaggiare nonché da chi si è cimentato a realizzarla, voglio proporvi una versione cioccolatosa anzi, oserei dire goduriosa, e sempre senza glutine: la versione con la Nutella. In questa versione alcuni ingredienti vanno esclusi e la percentuale di zucchero abbassata per renderla perfetta. Provatela per credermi!

Ingredienti

Per la frolla:

- 250 gr di farina di grano saraceno
- 125 gr di farina di nocciole
- un cucchiaino di lievito per dolci
- 100 gr di zucchero al velo
- 5 gr di cacao amaro in polvere
- 3 gr di sale fino
- 250 gr di burro ammorbidito
- 2 uova intere grandi
- mezzo cucchiaino di cannella
- un pizzico di chiodi di garofano in polvere
- un cucchiaino di aroma vaniglia naturale (o in alternativa una bustina di vanillina)

Per la farcia:

- 500 gr di Nutella
- 50 gr di olio di girasole (o di semi vari)

Per la copertura:

- zucchero al velo vaniglinato q.b. per spolverare

Procedimento

Per prima cosa, scalda leggermente la Nutella con l’olio in un pentolino, mescolando fino ad ottenere una crema liscia e ben emulsionata. Non deve scaldarsi troppo. Dopodiché mettila da parte.

Prepara la frolla montando il burro con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungi le uova, gli aromi (spezie e vaniglia), e continua a lavorare. Unisci poi le farine (grano saraceno e nocciole), il cacao ed il lievito setacciati ed infine il sale. Lavora fino a ottenere un impasto cremoso.

Trasferisci l’impasto in una sac à poche. Rivesti uno stampo con carta forno e distribuisci la frolla alla base, livellandola bene con le dita. Crea un primo bordo con la frolla.

Versa al centro la Nutella emulsionata, poi aggiungi un altro giro di frolla lungo il bordo per contenere bene la farcitura. Completa il dolce con le classiche strisce di pasta.

Cuoci in forno statico e preriscaldato a 180° per circa 50 minuti. Controllare sempre la cottura in quanto i tempi possono variare da forno a forno.
Lascia raffreddare completamente prima di spolverare con zucchero a velo e servire.