



ilricettariodibianca.com

Crostata ricciolina

Ingredienti

450 g farina
200 g burro
70 g mandorle tritate finemente
30 g nocciole tritate finemente
2 uova
150 g zucchero
1 pizzico di sale
1 bustina di lievito per dolci

Per la farcia:

300 g di crema spalmabile alle nocciole (nutella)
40 g granella di nocciole
filetti di mandorle q.b.

Questa è una crostata molto semplice, ma adatta agli amanti del cioccolato, il procedimento è molto semplice si parte impastando velocemente tutti gli ingredienti per la pasta frolla, poi dividete la pasta in 2, parti una più grande dell'altra, avvolte nella pellicola e fatele riposare per 3 ore nel freezer. Intanto mescolate la crema spalmabile con la granella di nocciola. Passate le 3 ore, con la grattugia a fori grossi grattugiate il panetto più pesante nello stampo imburrato, poi distribuite la farcia senza arrivare ai bordi, grattugiate il panetto più piccolo distribuendo le briciole sulla torta (non pressate la pasta), cospargete quindi la superficie della crostata con i filetti di mandorla. Infornate a 180° per 30 minuti, poi altri 8 minuti con calore solo dal basso.

Fonte: rivista "Più dolci" con qualche modifica nelle dosi di burro zucchero.