



CROSTATA QUADRATA CON NUTELLA®

Torte | VEGETARIANO | COLAZIONE | BRUNCH | EVENTI SPECIALI

👤👤👤 | 50 minutes ⌚ | 📖📖📖

Per 10 persone - 150 g di Nutella

INGREDIENTI PASTAFROLLA

- 165 g di burro
- 330 g di farina di grano tenero comune
- 3 g di sale
- 1 uovo
- 165 g di zucchero a velo
- 1 stecca di vaniglia

PREPARAZIONE

Sbattete il burro con il miscelatore planetario fino ad ammorbidirlo. Aggiungete la farina setacciata e mescolate bene. Aggiungete il sale e la vaniglia.

Incorporate l'uovo e lo zucchero a velo setacciato. Quando l'impasto è liscio e omogeneo, copritelo con la pellicola trasparente e lasciatelo in frigorifero per due ore (per un risultato migliore, si consiglia di preparare l'impasto il giorno prima).

Dividete l'impasto in due e spianate ciascun pezzo fino a ottenere uno spessore di circa ½ cm (su due teglie separate).

Dal primo pezzo, ritagliate dieci quadratini di 7x7 cm. Copriteli con la pellicola trasparente e riponeteli in frigorifero.

Dal secondo pezzo, ritagliate strisce strette da 8 mm e riponetele in frigorifero.

Quando si usa la pastafrolla, è sempre una buona idea conservarla a temperatura di frigorifero per facilitare il lavoro.

Rivestite una teglia con carta oleosa e disponete le strisce di impasto in uno schema a reticolo, come se steste facendo una grande crostata. Lasciate raffreddare completamente, quindi con un coltello ritagliate dieci quadratini da 7x7 cm.

Mettete sia i quadratini che i reticoli su teglie separate in forno a 175 °C per circa 8 minuti, fino a quando non sono dorati.

Lasciate raffreddare, quindi spalmate su ogni quadratino 15 g di Nutella ponendovi sopra un reticolo di pasta.