



Crostata con la Nutella

Prepara la pasta frolla con tutti gli ingredienti, poi metti in frigo per 1 ora. Fai la crema con i tuorli lavorati con lo zucchero, aggiungi la farina setacciata, il latte bollente, la scorza del limone sempre mescolando.

Metti sul fuoco per 3-4 minuti. Lascia la crema raffreddare. Fai sciogliere la Nutella a bagnomaria e aggiungi la alla crema. In un contenitore per crostata metti la carta forno, stendi 3/4 di composto di pasta frolla, aggiungi la crema di Nutella e forma la crostata con il rimanente impasto.

Cuoci in forno caldo 180 gr. per circa 20 minuti.

Buon appetito

Ugo Picia

[Read More](#)
