



Sbrisolona alla Nutella

Quantità per 1 teglia da 20 cm

- 300 gr di farina '00
- 1 uovo intero
- 150 gr di zucchero semolato
- 110 gr di burro freddo
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- vaniglia (1 bustina oppure 1 cucchiaino di estratto)
- 1 pizzico di sale
- 400 gr di [nutella](#) o altra crema spalmabile al cioccolato

Amalgama tutti gli ingredienti (tranne la Nutella) e forma delle grosse briciole. Fai sciogliere la Nutella a bagnomaria.

Prendi un contenitore per torte, ungilo con del burro, metti metà delle briciole, poi la Nutella, e poi sopra le restanti briciole.

Cuoci in forno 180 gr. per circa mezz'ora. Spolvera con zucchero a velo.

Buon appetito.

[Read More](#)
