



Crostata di Crema e Cioccolato

Prepara la frolla con tutti gli ingredienti e fai riposare 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 e sempre mescolando metti sul fuoco per 3-4 minuti. Dividi la crema in 2 parti uguali.

Fai sciogliere la Nutella a bagnomaria e aggiungi a una parte di crema. In un contenitore per crostata metti la carta forno. Stendi 3/4 di composto di frolla e metti nella tortiera. Con il rimanente impasto forma delle strisce che posizionerai sulla pasta frolla, poi con la crema e con il cioccolato riempi la crostata. Cuoci in forno caldo 180 gr. per circa 20 minuti. Spolvera con zucchero a velo.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
