Crostata morbida con Nutella®

Easy | 45 min

INGREDIENTI

per 8 porzioni

120 g di burro ammorbidito

115 g di zucchero

100 g di farina di mais fioretto

2 uova medie

75 g di farina 00

80 g di farina di mandorle

8 g di lievito in polvere per dolci

½ baccello di vaniglia

Per la copertura

120 g di Nutella®

ribes rosso q.b.

more q.b.

zucchero a velo q.b.

PREPARAZIONE

1 Versate in una ciotola il burro morbido a pezzetti e lo zucchero e lavorate il tutto con le fruste elettriche, creando un composto chiaro e spumoso. Poi unite le uova e lavorate ancora il composto. Aromatizzate con i semi di mezza bacca di vaniglia. Unite poi la farina di mais fioretto, farina di mandorle e farina 00.

2 Unite ora il lievito e lavorate ancora con le fruste elettriche. Una volta che avrete ottenuto un impasto denso e omogeneo, versatelo in uno stampo da 22 cm di diametro imburrato e livellate con la spatolina. Infornate il tutto a 180° per 25 minuti. Una volta pronta, sfornate la crostata e lasciate intiepidire.

3 Sformate la torta capovolgendola su un piatto da portata e lasciate raffreddare. Ora, versate Nutella® con la sac-à-poche e distribuitela sulla torta con una spatola.

Decorate infine con ribes rosso e more e cospargete solo i bordi della crostata morbida con zucchero a velo!

Et voilà!

Condividete la ricetta con l'hashtag #RicetteConNutella