

RECIPE

# Pasticciotto con Nutella®

Media

1 h 0 min



## INGREDIENTI

per 15 pasticciotti

### per la pasta:

300 g di farina 00  
120 g di zucchero  
una bustina di lievito  
175 g di strutto  
un pizzico di sale  
2 tuorli d'uovo

### per la crema:

500 g latte  
4 tuorli d'uovo  
40 g farina  
80 g zucchero  
1 baccello di vaniglia

### per la farcitura:

150 g Nutella®  
50 g mandorle a filetti

### attrezzatura:

Mattarello  
Spianatoia  
Tartellette ovali in metallo  
Pennello  
Sacca da pasticciare

Spatola a gomito

Planetaria alternativa frustino elettrico

Polsonetto



**Per questa deliziosa ricetta, la quantità perfetta di Nutella® è 15 g a porzione!**

## PROCEDIMENTO

- 1** Per prima cosa disponete la farina mixata con il lievito a fontana, versate lo zucchero e aggiungete lo strutto. Iniziate a impastare con le dita soltanto.
- 2** Unite i tuorli d'uovo, il pizzico di sale e continuate a impastare sino a ottenere un composto omogeneo e compatto.
- 3** Ora avvolgetelo in un foglio di pellicola e mettetelo a riposare in frigo per 30 minuti circa. Mentre l'impasto raffredda iniziate a preparare la crema pasticcera.
- 4** In un pentolino mettete 4 tuorli d'uovo e lo zucchero che li ricopra. A questo punto montate con una frusta lo zucchero e le uova, sino a che saranno gonfie. Aggiungete le bacche di una stecca di vaniglia e due cucchiari di farina, continuando a mescolare con la frusta, per evitare che si formino grumi.
- 5** Prendete ora 1/2 l di latte e versatelo lentamente sopra ai tuorli, evitando che si formino grumi. Mettete la pentola e sul fuoco, sino a che non inizierà a bollire. E' importante che continuiate a mescolare con la frusta sino alla fine. Una volta che la crema sarà addensata toglietela dal fuoco e lasciatela intiepidire.
- 6** Prendete la frolla dal frigo, stendetela con il mattarello a circa 3mm di spessore e foderate degli stampi a barchetta imburrati e infarinati. Con un sac a poche mettete la crema pasticcera e chiudete la tartelletta con un'altro strato di frolla.
- 7** Per sigillare il pasticciotto premete con il mattarello sulla tartelletta tagliando così la pasta in eccesso.
- 8** Passate in forno ventilato a 180°C per 20 minuti, una volta cotti togliete dallo stampo, fate raffreddare e spatolate la superficie del pasticciotto con Nutella® e decorate con mandorle a filetti.

**Condividete la ricetta con l'hashtag  
#NutellaRicette**