RICETTE

Crostata morbida con Nutella® e fragole

Facile | 1 h 0 min

INGREDIENTI

per 12 porzioni

Per la base della crostata morbida:

2 uova

120 gr di zucchero

50 gr di olio di semi di girasole

60 gr di latte

170 gr di farina

Mezza bustina (8gr) di lievito per dolci

Per il ripieno:

180 gr di Nutella®

Per la decorazione:

Fragole

Qualche ciuffetto di panna

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

PROCEDIMENTO

1. Rompete le uova in una ciotola, iniziate a mescolare con le fruste elettriche e aggiungete lo zucchero, l'olio di semi di girasole, il latte e la farina un po' alla volta.
2. Aggiungete la mezza bustina di lievito per dolci, sempre continuando a mescolate, fino ad ottenere un impasto liscio, privo di grumi.
3. Preparate uno stampo furbo per crostate da 30 cm, ben unto e infarinato, versate al suo interno l'impasto e con una spatola, livellate bene la superficie.
4. Infornate e lasciate cuocere in forno ventilato a 170° per circa 20 minuti oppure in forno statico a 180° per lo stesso tempo.
5. Cotta la base della crostata morbida, fatela raffreddare completamente, rimuovetela dallo stampo con l'aiuto di un piatto o di un vassoio e per farcire la crostata aggiungete un cucchiaio la Nutella®.
6. Guarnite con le fragole tagliate a metà, sistemandole lungo il bordo della crostata morbida, intervallate da qualche ciuffetto di panna per decorare.

Condividete la ricetta con l'hashtag #NutellaRicette

Per la festa della mamma una Crostata morbida con Nutella® vale più di mille parole.