

Crostata di Natale con Nutella®

Media

1 h 10 min



INGREDIENTI

per 10 porzioni

Per la frolla

100g di farina di nocciole

250 g di farina 00

150g di burro (morbido ma ancora plastico)

90g di zucchero muscovado

55g di uova (circa 1)

Per la crema

600g di latte intero

100g di panna fresca liquida

120g di tuorli (di circa 6 uova medie)

210g di zucchero

60g di fecola di patate

1 baccello di vaniglia

Per farcire

150g di Nutella®

PROCEDIMENTO

- 1** Per realizzare la crostata di Natale con Nutella® iniziate dalla frolla. In una ciotola versate il burro morbido a pezzetti, lo zucchero muscovado e impastate, unite anche l'uovo e mescolate ancora.

Incorporate la farina 00 poco alla volta con un cucchiaino continuando a impastare sempre a mano. Unite anche la farina di nocciole.

Una volta che avrete raccolto tutti gli ingredienti e ottenuto un impasto omogeneo, trasferite il composto su una spianatoia, formate un panetto, avvolgetelo con pellicola e ponetelo in frigo per almeno 1 ora. Per farlo compattare al meglio potete anche preparare la frolla la sera prima e tenere in frigo tutta la notte.
- 2** Passato il tempo di riposo, riprendete la frolla e adagiatela su una spianatoia leggermente infarinata. Stendete il panetto con il matterello ad uno spessore di 5-6 mm, in modo da coprire la superficie di uno stampo da crostata di 28 cm di diametro. Avvolgete la sfoglia sul matterello e poi srotolatela sulla teglia.

Fate aderire il fondo e il bordo eliminando la pasta in eccesso, da conservare per la decorazione. Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta e tenete da parte. Nel frattempo occupatevi della crema: in un pentolino versate la panna e il latte.

Aromatizzate con i semi e il baccello di vaniglia. Portate a sfiorare il bollore. Intanto in una ciotola versate i tuorli e lo zucchero.

Mescolate con le fruste e poi unite la fecola, mescolate ancora fino a ottenere un composto omogeneo. Intanto il latte avrà sfiorato il bollore, spegnete il fuoco ed eliminate la bacca di vaniglia dal pentolino.
- 3** Versate un mestolo di latte caldo nel composto di uova per stemperarlo, mescolate e poi versate il composto nel pentolino con il latte. Fate addensare la crema sul fuoco moderato mescolando con una spatola fino a quando non sarà densa e cremosa.

Spegnete il fuoco e versate la crema ancora calda sulla frolla, livellandola con una spatola. Cuocete la crostata in forno statico preriscaldato a 180° per circa 30 minuti. Stendete gli scarti della frolla a uno spesso di circa 5 mm.
- 4** Ricavate dei biscotti con degli stampini a forma di albero di Natale, o altre forme natalizie di vostro gradimento, adagiateli su una teglia rivestita con carta forno. Cuocete i biscotti in forno statico preriscaldato a 180° per circa 15 minuti o fino a quando non saranno cotti. Una volta sfornati, fate raffreddare e decorate a piacere con della ghiaccia reale.

Ora riprendete la crostata cotta e raffreddata, distribuite sopra Nutella® con una spatola in modo da ricoprirla interamente. Guarnite con i ribes.

Adagiate anche i biscotti decorati e rametti di rosmarino. Per finire distribuite attraverso un colino la polvere d'oro alimentare. La crostata di Natale con Nutella® è pronta per essere gustata.

Consiglio

Mentre preparate la crema potete conservare la crostata cruda in frigo, in questo modo manterrà meglio la forma in cottura.

Conservazione

La crostata di Natale con Nutella® si può conservare in frigorifero per circa 2 giorni. Si sconsiglia la congelazione.

E' consigliabile preparare la frolla un giorno prima e si può congelare fino ad una settimana avvolta in pellicola.

La crema si può preparare e tenere in frigo per un giorno coperta con pellicola a contatto.

Condividete la ricetta con l'hashtag #NutellaRicette

La colazione nel periodo natalizio fa rima con lentezza: ci si sveglia più tardi, la casa è avvolta da un'atmosfera calma e rilassata. C'è tempo per stare in compagnia e preparare tante cose buone da condividere. Una di queste è la crostata di Natale con Nutella®.