

RICETTE

Crostata Sorriso con Nutella®

Facile

10 min



INGREDIENTI

per 10 persone

125g di yogurt bianco

80g di zucchero

60g di olio di semi

300g di farina

8g di lievito per dolci

150g di Nutella®



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

PROCEDIMENTO

- 1 In una ciotola mettiamo 125g di yogurt bianco, 80g di zucchero, 60g d'olio, 8g di lievito e mescoliamo bene.
- 2 Aggiungiamo 300g di farina un po' per volta.
- 3 Quando l'impasto risulterà più consistente continuiamo a lavorarlo sul piano. La frolla è pronta quando non si attacca più alle dita! Stendiamo $\frac{2}{3}$ della frolla su un foglio di carta da forno infarinato. Lo spessore deve essere di $\frac{1}{2}$ centimetro circa.
- 4 Mettiamola all'interno di una teglia unta e infarinata dal diametro di 26cm. Sistemiamola e bucherelliamola con i rebbi di una forchetta.
- 5 Cuociamo in forno ventilato a 170°C per 12 minuti.
- 6 Nel frattempo con la frolla rimanente prepariamo dei simpatici biscottini sorriso che useremo per decorare la crostata.
- 7 Stendiamo la frolla e facciamo dei cerchi con un coppapasta da 5cm, su ognuno di essi facciamo 2 buchi piccoli per creare gli occhi, utilizzando la punta di una sac a poche o una cannuccia e creiamo un bel sorriso con la punta di un cucchiaino.
- 8 Mettiamoli in una teglia con carta forno. Sforriamo la base e inforniamo i biscotti a 170°C per 10 minuti.
- 9 Lasciamo leggermente intiepidire, ricopriamo con Nutella® e decoriamo con biscotti sorriso.

Nutella® 60 anni di sorrisi
#giveanutellasmile