

Crostata al cioccolato



Ingredienti

170 gr di burro
170 di zucchero semolato
340 gr di farina 00
1 bustina di vanillina
2 uova piccole o 1 e ½ medie
1 punta di un cucchiaino di lievito per dolci

Per decorare:
cioccolato bianco e nero

Preparazione

Per la pasta frolla: impastate tutti gli ingredienti e lasciate riposare l'impasto per 20 minuti.

Preparate uno stampo per dolci da 30 cm, fate un disco di carta forno della dimensione dello stampo e stendetevi sopra due terzi di impasto.

Con l'impasto restante fate un cordolo lungo il perimetro, che potete decorare come più vi piace; con un pennello sporco di uovo fate incollare il cordolo, praticate dei fori al centro della crostata pronta da infornare.

Consiglio dello chef: per evitare che la crostata si deformi in forno, poggiate al centro della crostata una forchetta interamente di metallo, senza parti in plastica.

Cuocete per 18/20 minuti a 170°. Sfornate e lasciate freddare, poi liberate la crostata dallo stampo e colate sopra la nutella, spandendola uniformemente.

In una tasca per dolci colate una piccola quantità di cioccolato spalmabile bianco, poi fate una spirale partendo dall'esterno girando verso il centro (i cordoli di cioccolato debbono essere distanti tra loro circa 1 centimetro).

Prendete uno stuzzicadenti, togliete la punta e fate delle righe nella cioccolata.

Consiglio dello chef: per avere una buona decorazione tracciate con lo stuzzicadenti una riga che parte dal centro del dolce e va verso il cordolo, poi a 2 cm di distanza fai una riga che parte dal cordolo e va al centro e così via sino a completamento. Il risultato sarà appariscente, ma il gusto sarà spettacolare.