

 Buitoni B

Crostata alla crema di
cioccolato

Ingredienti

- 260 confezione di Pasta Frolla Sottile
- 400 g di Crema spalmabile al cioccolato

Preparazione

1. Accendere il forno a 150°C, imburrare la teglia e cospargerla di farina per non far attaccare la crostata. Srotolare la sfoglia e sistemarla nella teglia e con una forchetta fare tanti buchini. Versate la crema spalmabile al cioccolato e spalmatela uniformemente sulla frolla, cercando di lasciare un piccolissimo bordo libero (più o meno 1 cm). Ora non rimane altro che realizzare la copertura: srotolate la seconda frolla sottile e ricavate delle strisce per ricoprire, a griglia, la crostata e l'intero bordo. Cuocere per circa 30-40 minuti

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

🕒 40

👤 4 4 persone