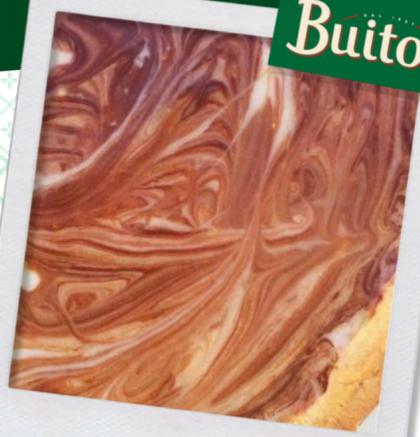


The Buitoni logo is a green rectangular tag with the brand name 'Buitoni' written in a white, serif font.

Crostata al cioccolato



Ingredienti

- 150 ml di Panna fresca
- Burro q.b.
- Farina q.b.
- 100 g di Cioccolato bianco
- 100 g di Gocce di cioccolato fondente
- 200 g di Cioccolato fondente
- 1 confezione di Pasta Frolla Sottile

Preparazione

1. Lasciate ammorbidire la pasta frolla, quindi incorporate le gocce di cioccolato lavorandola con le mani. Stendetela in forma circolare e utilizzatela per foderare una tortiera imburrata e infarinata, poi cuocete in forno a 180° per 25 minuti. Nel frattempo, fondete a bagnomaria il cioccolato bianco e il cioccolato fondente, al quale aggiungerete a filo la panna. Sfornate la crostata, versate al centro del dolce prima il cioccolato fondente e poi il bianco e infine con un cucchiaino mescolate in tondo, fino a ottenere delle righe variegata. Lasciate raffreddare in frigorifero per almeno 2 ore prima di servire.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

🕒 40

👥 4 4 persone