



Crostata con crema di
cioccolato e Nestlé® Il
Latte Condensato

Ingredienti

- 1 Confezione Frolla Granspessore Buitoni
- 150g Perugina® GranBlocco Fondente Extra 50%
- 170g Nestlé® Il Latte Condensato
- 250ml Panna fresca
- Sale q.b.
- 5g gelatina in fogli

Preparazione

1. Srotola la frolla e rivesti una teglia da 22 cm, bucherellando bene il fondo; copri con carta forno e aggiungi dei pesi (legumi secchi o riso).
2. Cuoci in forno ventilato a 175°C per 15 minuti, poi rimuovi i pesi e prosegui la cottura per altri 5-7 minuti, fino a doratura; lascia raffreddare completamente.
3. Sciogli 150 g di Perugina GranBlocco a bagnomaria o al microonde e lasciatelo raffreddare.
4. Metti la gelatina in ammollo in acqua fredda per 5-10 minuti.
5. Monta la panna fresca fino a una consistenza semi-montata (morbida, non troppo ferma) e aggiungi il latte condensato e un pizzico di sale; mescola delicatamente con una spatola.
6. Strizza la gelatina e scioglila in 1-2 cucchiaini di panna calda scaldata velocemente al microonde o sul fuoco, poi aggiungila alla crema mescolando bene.
7. Versa il cioccolato fuso a filo nella crema e amalgama con delicatezza fino a ottenere una crema liscia e omogenea.
8. Versa la crema nel guscio di frolla ormai freddo e livella.
9. Lascia rassodare in frigorifero per almeno 4-6 ore, meglio ancora tutta la notte.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	35.19 g
Energia	253.31 kcal
grassi	11.18 g
Fibra	0.86 g

🕒 544

⊕ 8

Proteine	4.42 g
Grassi saturi	4.71 g
Sodio	48.04 mg
zuccheri	22.61 g