



Ingredienti

150g di farina
1 uovo
mezza bustina di lievito
1 cucchiaio di grappa
75g di zucchero
scorza di un limone grattugiata
nutella
50g di biscotti McVitie's Original Digestives
20g di burro
zucchero a velo per spolverizzare

Preparazione

Mettere in una ciotola la farina, l'uovo, il lievito, la grappa, lo zucchero e la buccia del limone grattugiata.

Impastare tutti gli ingredienti e stendere la pasta in un lungo rettangolo, tagliarlo in due lasciando una parte leggermente più lunga.

Con questa parte più lunga foderare una teglia da 4 porzioni, imburata e infarinata.

Distribuire sul fondo i biscotti ridotti in polvere.

Stendere la Nutella sull'altro pezzo di pasta, lasciando liberi i bordi.

Rovesciare questa pasta sopra la pasta con i biscotti e sigillare i bordi.



crostata con nutella e biscotti di ivana

Infernare in forno già caldo a 180° per circa 30 minuti.

Far raffreddare questa crostata con Nutella e biscotti, sformarla e spolverizzarla con zucchero a velo.

http://www.ricettegustose.it/Crostate_html/Crostata_con_nutella_e_biscotti.html