



Crostata al caramello e noci

Ingredienti per 4 persone

Per la frolla

120 g	Farina
50 g	Burro
30 g	Zucchero
n° 1	Tuorlo d'uovo
n° 1	Cucchiaino di acqua fredda

Per il ripieno

100 g	Zucchero
120 ml	Panna
100 g	Noci
50 g	Burro
n° 1	Manciata di nocciole tritate

Preparazione

1. Riscaldare il forno a 180 °C. Rivestire con carta forno bagnata e ben strizzata una teglia da crostata di 20 cm di diametro e iniziare a preparare la base della crostata.
2. Mischiare con la punta delle dita la farina e lo zucchero con il burro freddo fino a renderlo un impasto sabbioso.
3. Aggiungere il tuorlo d'uovo, 1 cucchiaino di acqua fredda e impastare velocemente fino ad ottenere un impasto morbido e liscio.
4. Stendere la frolla e ricoprire la teglia per la crostata; mettere in frigo per almeno 10 minuti.
5. Bucherellare il fondo della crostata con i lembi di una forchetta e infornare in forno preriscaldato a 180 °C per circa 10 minuti o fino a quando sarà leggermente dorata.
6. **Preparare il caramello:** mettere lo zucchero in un pentolino con 2 cucchiaini di acqua e farlo sciogliere, a fuoco medio-basso, fino ad ottenere un caramello dorato.
7. Togliere dal fuoco e aggiungere il burro tagliato a dadini; mischiare bene con un cucchiaino di legno, dopodiché aggiungere la panna fresca.
8. Riportare il caramello sul fuoco e mescolare continuamente fino ad ottenere una crema densa; aggiungere le noci e mischiare per bene.
9. Versare il ripieno nella base della crostata, spolverare con le nocciole tritate e far cuocere nuovamente in forno per circa 8 minuti (il ripieno deve bollire).
10. Far raffreddare prima di servire.

