Crostata con crema di nocciole

TEMPI DI PREPARAZIONE	25 minuti
TEMPO DI COTTURA	30 minuti

Ingredienti per 4 persone

Ingredienti per una tortiera da 24cm di diametro

- 350 g di farina 00
- 125 g di margarina
- 100 g di zucchero semolato
- 100 g di OVOVEG VALSOIA
- 200 ml di CREMA VEGETALE ALLE NOCCIOLE VALSOIA
- Buccia di ½ limone non trattato
- 6 g di lievito per dolci
- Sale

Procedimento

1. In una terrina versate la farina, il lievito, lo zucchero e la margarina. Iniziate a impastare mescolando con un cucchiaio di legno, unite l'Ovoveg Valsoia, la buccia di limone e un pizzico di sale.

2. Impastate fino a ottenere un panetto omogeneo. Ricopritelo con la pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per 30 minuti.

3. Stendete l'impasto e formate un disco di 0,4 mm di altezza.

4. Spennellate una tortiera di 24 cm di diametro con la margarina, infarinatela ed eliminate l'eccesso.

5. Adagiate delicatamente il disco di frolla sul fondo della tortiera, formate un bordo di 1,5 cm e ritagliate l'eccesso di pasta.

6. Cospargete la base con la crema vegetale di nocciole. Impastate i ritagli di pasta, stendetela nuovamente su un piano infarinato e con la rotellina dentellata ritagliate delle strisce da intrecciare sulla crema di nocciole.

7. Cuocete in forno caldo a 180° per 25-30 minuti.