

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, imburrata 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.

Infornare 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