

## Crostata al cioccolato

---



### Ingredienti:

250 g farina di riso  
125 g burro  
75 g zucchero di canna  
1 pizzico sale  
1 uovo  
1 g lievito per dolci  
buccia di un arancia grattugiata.

### Ripieno:

3 cucchiaini nutella  
1 cucchiaio mascarpone  
1 caffè ristretto.

Amalgama la farina di riso con il burro freddo, lo zucchero di canna, 1 uovo, la buccia d'arancia, sale e lievito per formare un'impasto omogeneo.

Lascia riposare nel frigo almeno 20 minuti.

Stendi 2/3 dell'impasto che metti nella teglia da crostata.

Amalgama gli ingredienti del ripieno e distribuisce sopra la base.

Il resto dell'impasto, dopo averlo steso, taglia con il taglia

biscotti e decora la crostata.

Cuoci nel kit forno con il MCSD sul fornello grande 10 cm diametro a fiamma alta 5 minuti, fiamma media 12 minuti, in auto cottura 15 minuti.

E.S.