SBRICIOLATA CON LA CREMA ALLE NOCCIOLE slurp

400 gr di farina 00
150 gr di zucchero semolato
100 gr di burro
2 uova
1/2 bustina di lievito per dolci
400 gr di crema alle nocciole
1 pizzico di sale

Accedere il forno a 180°.

Setacciare la farina e il lievito aggiungere lo zucchero, mescolare e aggiungere le uova.
Tagliare il burro a tocchetti e aggiungerlo freddo al composto.
Con la punta delle dita impastare il tutto fino ad ottenere un composto sbricioloso.

Foderare di carta forno una tortiera con fondo amovibile da 24 cm, oppure imburrarla.

Trasferire metà dell’impasto nella tortiera, premere leggermente con il dorso della mano per compattare un poco. Mettere uno strato generoso di crema alle nocciole, facendo attenzione a non attaccarla troppo ai bordi esterni. Coprire la crema con l’impasto di sbriciolata rimasto.
Nel mio caso, ho scelto di fare delle mini sbriciolate e ho usato 4 stampi piccoli da 12 cm.

Cuocere in forno preriscaldato e ventilato per 30 minuti a 180°.