

Charlotte alle nocciole e nutella

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 6 persone:

1 cucchiaio farina
50 cl latte
60 g zucchero
1 bustina vaniglina
4 tuorli d'uovo
125 g burro
125 g nocciole tritate
20 biscotti savoiardi
kirsch
6 cucchiari nutella

Preparazione

Versate il latte sulla farina setacciata, unite lo zucchero, la vaniglina e fate bollire a fuoco basso. Aggiungete i tuorli alla crema, mescolate in un pentolino e cuocete il tutto a fuoco lento finché si sarà addensato. Fate raffreddare la crema, unitevi il burro lavorato, 6 cucchiari di Nutella, le nocciole e mescolate. Imbevete i savoiardi di Kirsch e con essi foderate uno stampo, riempite al centro con la crema nutellata e ricoprite con altri savoiardi. Fate gelare.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>