

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta alla nutella

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **40 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



## INGREDIENTI

3 uova  
200 g di zucchero  
300 g di farina  
100 g di burro fuso  
1 bustina di lievito per dolci  
mezzo bicchiere di latte  
460 g di nutella.

## PREPARAZIONE



2 In una ciotola mettete le uova con lo zucchero.



3 Con delle fruste elettriche montare il composto per 10 minuti, unite il burro fuso e continuate a montare per altri 10 minuti.



4 Aggiungete il latte e la farina e mescolare con un cucchiaio.



5 Infine unite il lievito setacciato e mescolate fino ad avere un composto omogeneo.



**6** Imburrate ed infarinate una tortiera da 26 cm (in questo caso uno stampo a cuore).

Versateci dentro 2/3 del composto ottenuto.

E ricoprite con la nutella.



**7** Rivestite con il composto rimasto.



8 Infornate per 40 minuti in forno caldo a 180°C.

