

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 cucchiaino.



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.

