

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta alla nutella

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Torta alla nutella, ovvero il non plus ultra della golosità! Una base morbidissima alla nutella farcita con la famosissima crema di nocciole e cioccolato in purezza. Non vi resta che provarla!

Un dolce semplice e veloce da fare come la classica torta allo yogurt ma decisamente più amata dai bambini!

INGREDIENTI

FARINA 00 160 gr

ZUCCHERO 150 gr

UOVA 3

LATTE INTERO 200 ml

NUTELLA® 3 cucchiai da tavola
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

PER LA FARCITURA

NUTELLA® 200 gr

PER DECORARE

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

1 In una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero.

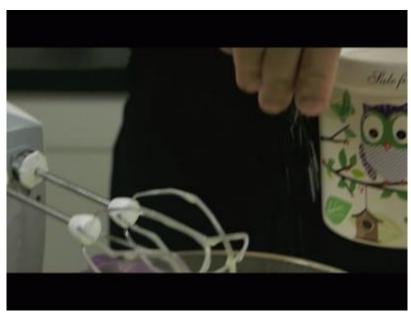


2 Unite il latte e continuate a montare.



Unite la farina setacciata con il lievito ed un pizzico di sale, unitela poco per volta continuando a montare.





4 Aggiungete la nutella e mescolare bene, sempre con le fruste.



Versate il composto in una tortiera imburrata ed infarinata quadrata (o di 22 cm di diametro) e cuocere per 30 minuti a 180°C.





6 Fatela raffreddare e dividetela in due.





7 Farcite con la nutella (se volete potete coprite con 300 g circa di panna montata).





8 Decorate con lo zucchero a velo.





CONSIGLIO

Posso farcire con della marmellata?

Si, se poi sceglierete la marmellata di albicocche avrete un dolce che ricorderà la famosissima sacher.