

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 cucchiaini 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.



3 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.



- 5 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](#).