

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta cioccolato con nutella, glassa e zuccherini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 40 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

4 uova  
300 g di farina  
200 g di zucchero  
80 g di fecola di patate  
100 g di burro  
1 bicchiere di latte  
70 g di cacao amaro  
1 bustina di vanillina  
1 bustina e mezzo di lievito per dolci  
una manciata di zuccherini colorati  
1 confezione di glassa pronta  
nutella bianca e nera.

### PREPARAZIONE

1 In una ciotola mescolare le uova intere con lo zucchero.



2 Aggiungete la farina poca per volta.



**3** Aggiungete il latte e continuate a mescolare.



4 Incorporate la fecola.



5 E infine il cacao.



6 In una casseruola sciogliete il burro e aggiungetelo al composto.



7 Unite la vanillina ed infine il lievito.



8 Imburate ed infarinate una tortiera da 28 cm.



9 Versate il composto nella tortiera.





**10** Infornate a 180°C per 40 minuti.

Fate raffreddare, dividete in due dischi e spalmate su metà la nutella bianca sull'altra la nutella nera.



**11** Ricomponete la torta.

Preparate la glassa seguendo le istruzioni e glassare la torta.





12 Cospargete con gli zuccherini.



13 Potete servire con gelato alla fragola.

