

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta croccante alla nutella

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

Per la base

250g di zucchero

3 uova

2 cucchiaini di lievito

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

3 tazze di farina.

Per la farcitura

nutella

## PREPARAZIONE

**1** Preparare la base ponendo in una terrina gli ingredienti nell'ordine dato.

Il composto risulterà molto morbido e appiccicoso, aiutandoci con un cucchiaio trasferire il composto cercando di formare un disco su una teglia foderata di carta forno, inoltre

creare anche delle piccole palline di impasto a parte che serviranno come decorazione.

Infernare a 180° nel ripiano alto del forno (preriscaldato), attendere 30 minuti circa, il tempo che il biscotto si brunisca.

A questo punto lasciar raffreddare per bene (almeno 20 minuti) e cospargere di nutella e bordare con i biscottini creati!

**2** E buon appetito...

**NOTE**

E' importante che l'impasto non sia infornato su di una teglia chiusa ai bordi, ma che prenda bene aria da tutti i lati, perchè nel forno tenderà un pò ad allargarsi!E' davvero ottima,squisita!!