

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta di mele e nutella

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Torta di mele e nutella: avevate mai pensato di aggiungere questa golosissima crema di cacao e nocciole alla classica e deliziosa [torta di mele](#)?  
Provate! Vi stupirà...

Una variazione buonissima è la torta di [mele tedesca](#).  
Guarda la nostra raccolta con le migliori [ricette con le mele](#).

### INGREDIENTI

FARINA 200 gr  
ZUCCHERO 100 gr  
OLIO DI SEMI 65 gr  
LATTE INTERO 750 ml  
UOVA 1  
MELE a dadini - 1  
NUTELLA® 1 cucchiaino da tavola  
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina  
VANILLINA 1 bustina  
GRANELLA DI ZUCCHERO  
BURRO per imburrare -

### PREPARAZIONE

- 1 Riunite in una ciotola l'uovo con lo zucchero e montate con delle fruste elettriche fino ad ottenere un composto spumoso.



- 2 Aggiungete il latte e l'olio di semi e amalgamate mescolando dal basso verso l'alto.





**3** Ora aggiungete al composto la farina e il lievito setacciati e mescolate sempre dal basso verso l'alto.





4 A questo punto aggiungete le mele tagliate a cubetti e la nutella; amalgamate il tutto.





5 Versate il composto in uno stampo imburrato e infarinato e infornate a 180°C per circa

30 minuti.



**6** Sfornate e lasciate riposare la torta prima di servirla.

