

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta ferrero rocher

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



PER LA BASE

- 150 g di burro
- 150 g di zucchero
- 100 g di farina
- 4 uova
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 200 g di nocciole macinate finemente.

PER IL RIPIENO

- 400 g di panna
- 8 ferrero rocher
- 1 bustina di vanillina.

PER DECORARE

- 100 g di panna 40 g di cioccolato fondente
oppure al latte
- 30 g di mandorle a fette
- 8 ferrero rocher.

PREPARAZIONE



2 Per la base: nel mixer montare il burro con lo zucchero.



3 Unite le uova uno per volta.



4 Unite la farina e le mandorle, mescolare quindi unite il lievito e mescolare bene.



- 5 Trasferite in una tortiera da 30 cm imburrata ed infarinata ed infornate a 175°C per 20 minuti circa.



- 6 Nel frattempo montate la panna con la vanillina.



- 7 Sbiciolate i ferrero rocher ed uniteli alla panna.



- 8 In un piatto da portata mettete un cerchio apribile con la base dentro e coprite con la panna e lasciate riposare in frigo per 30 minuti circa.



- 9 Decorate con qualche strisce di cioccolato, qualche ciuffo di panna e sopra ogni ciuffo appoggiate mezzo ferrero rocher e decorate il bordo con le mandorle.

