

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta golosetta

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 3 uova
- 100 g di latte
- 200 g di farina
- 50 g di olio
- 150 g di zucchero
- 120 g di cioccolato fondente
- 1 bustina di lievito in polvere per dolci.

- 1 bicchiere di nutella
- 250 g di mascarpone

PREPARAZIONE

- 1 Battere con una frusta le uova con il latte, aggiungere lo zucchero, il cioccolato fuso a bagno maria, l'olio e per ultima la farina con il lievito. Mettere il composto in una tortiera imburrata e infornare in forno caldo a 160°ventilato per mezz'ora circa.

Far raffreddare, tagliare in maniera orizzontale e farcire con la crema di mascarpone e

nutella.

per la crema mescolare semplicemente il mascarpone con la nutella.

Spolverizzare il dolce con zucchero a velo e riporre in frigorifero.