

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta Kinder

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

200 g di farina

150 g di zucchero

50 g di cacao

350 ml di latte

1 bustina di lievito Pane degli Angeli

panna

nutella.

PREPARAZIONE

1 Mescolare insieme la farina con lo zucchero, aggiungere il cacao e mescolando aggiungere anche il latte poco per volta e infine il lievito.

Versare il composto così ottenuto in una tortiera imburrata e infarinata e mettere in forno caldo(180°) per circa 30 minuti.

A fine cottura sfornare, fare raffreddare e dividere a metà quindi farcire con la panna

montata e la nutella fatta precedentemente diluire leggermente vicino ad una fonte di calore. Mettere in frigo a rassodare e infine... Mangiare!! Buon Appetito!!!!