

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta 5 minuti alla Nutella

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 30 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Quando il tempo scarseggia ma si desidera un buon dolce casalingo, non serve rinunciare al forno.

Spesso si crede che servano ore per un impasto soffice, ma preparare la **torta 5 minuti alla Nutella** risolve la colazione con zero stress. Si mescola in un attimo, sporcando solo una ciotola.

Se l'amore per questa crema non basta mai, le idee golose sono tante: una classica [torta alla Nutella](#) non delude mai. Per basi umide e delicate, prova una [torta philadelphia](#), mentre per gli amanti della frutta una [torta di mele e marmellata veloce](#) salva ogni merenda.

Vuoi un dolce più ricco? Farcisci i tuoi pan di spagna con una golosa [crema al cioccolato per farcire](#). Per

far felici i bambini, le scelte migliori rimangono sempre il rotolo alla Nutella, da tagliare a girelle, e l'immaneabile ciambellone alla Nutella, perfetto per l'inzuipo mattutino.

INGREDIENTI PER LA TORTA 5 MINUTI ALLA NUTELLA

FARINA 00 200 gr

ZUCCHERO 150 gr

UOVA MEDIE 3

LATTE INTERO o parzialmente scremato -
100 ml

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 50 ml

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

NUTELLA 200 gr

ZUCCHERO A VELO

PREPARA LA TORTA 5 MINUTI ALLA NUTELLA

- 1 Accendi il forno a 180°C in modalità statica, così sarà già caldo quando l'impasto sarà pronto.

Rompi le uova nella ciotola, aggiungi lo zucchero e mescola energicamente con la frusta fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.

Versa l'olio di semi e il latte a filo, continuando sempre a mescolare per amalgamare i liquidi.

- 2 Setaccia la farina e il lievito direttamente nella ciotola, quindi amalgama il tutto fino ad avere un impasto liscio e completamente privo di grumi.

Aggiungi metà della Nutella (circa 100g) all'interno dell'impasto e gira bene per colorare e

insaporire tutta la base della torta.

Rivesti la tortiera con carta da forno e versa il composto al suo interno, livellandolo bene.

3 Prendi la Nutella rimanente e, con l'aiuto di un cucchiaino, fai cadere dei grossi ciuffi sparsi direttamente sulla superficie della torta (in cottura affonderanno creando un cuore cremoso!).

Inforna nel ripiano centrale e cuoci per circa 30-35 minuti. Fai sempre la prova stecchino verso la fine: deve uscire asciutto dalle parti senza Nutella.

Sforna il dolce e lascialo intiepidire completamente prima di toglierlo dallo stampo. Se ti piace, spolvera con un po' di zucchero a velo prima di servire!

IDEE ALTERNATIVE

Senza glutine: Sostituisci la farina 00 con un mix di farine senza glutine specifico per dolci, mantenendo le stesse proporzioni dei liquidi.

Senza lattosio: Utilizza latte delattosato o una bevanda vegetale (come quella alla mandorla) e assicurati di scegliere una crema alle nocciole certificata senza lattosio.

Variante "WOW": Distribuisci abbondante granella di nocciole tostate sulla superficie prima di infornare. Una volta cotta, servi la fetta tiepida accompagnata da una pallina di gelato alla vaniglia.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per la riuscita sicura: Ammorbidisci leggermente la crema a bagnomaria prima di farla cadere a ciuffi sull'impasto: in questo modo si integrerà dolcemente senza bruciare sulla superficie.

Lo sfizio in più: Aggiungi all'impasto un cucchiaino di rum, oppure grattugia la scorza di un'arancia non trattata per dare un profumo agrumato irresistibile al dolce.

L'idea per i bambini: Versa l'impasto nei pirottini da muffin anziché nella teglia grande, riducendo i tempi di cottura: otterrai delle comode monoporzioni già pronte per la campanella della scuola.

Idea antispreco: Se il dolce dovesse perdere sofficietà nei giorni successivi, taglialo a cubetti, tostalo

brevemente in forno e usalo come base croccante per dei golosi dolci al cucchiaino nel bicchiere.

CONSERVAZIONE

Si mantiene soffice per 3-4 giorni a temperatura ambiente, chiusa sotto un'apposita campana di vetro o all'interno di un contenitore ermetico. Può essere congelata, preferibilmente già tagliata a fette, all'interno degli appositi sacchetti per alimenti (fino a un mese); basterà lasciarla scongelare a temperatura ambiente prima di consumarla.

L'abbinamento tra cioccolato e nocciole ha radici lontane nel Piemonte dell'Ottocento, nato per far fronte ai rincari e alla scarsità di cacao. Da quell'intuizione nacque il cioccolato Gianduia, che divenne poi l'ispirazione per la celebre crema spalmabile inventata negli anni Sessanta, un prodotto capace di rivoluzionare per sempre le merende e i dolci casalinghi.