

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta con crema alla Nutella

DOSI PER: 8 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 30 min COSTO: basso



La **torta con la Nutella** è un dolce molto **semplice**, cucinato con **ingredienti genuini** e pensati per appagare grandi e piccini. **La torta con crema alla Nutella è ottima per la colazione**, accompagnata da una buona tazza di latte e caffè, oppure **per la merenda dei più piccoli** dopo una giornata impegnativa trascorsa a scuola.

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinare in modo semplice e perfetto una buonissima torta con crema di Nutella da portare in tavola, tra gli applausi dei tuoi ospiti.

Se ti piacciono i dolci con la Nutella, ecco qui alcune proposte che potrebbero piacerti:

[Rotolo alla Nutella](#)

[Cheesecake alla Nutella](#)

[Biscotti ripieni di Nutella](#)

Sfogliatine alla Nutella

Sbriciolata alla Nutella e pistacchi

INGREDIENTI

FARINA 00 150 gr

ZUCCHERO 90 gr

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 20
gr

UOVA 2

LIEVITO PER DOLCI 8 gr

CREMA ALLA NUTELLA

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO 250
gr

ZUCCHERO 45 gr

FARINA 00 20 gr

UOVA 1

NUTELLA® 2 cucchiaini da tavola

PER LO STAMPO

BURRO 20 gr

FARINA 00 20 gr

PREPARAZIONE

- 1 Ecco come cucinare la torta con crema alla Nutella: per prima cosa prepara la crema. All'interno di una ciotola sguscia l'uovo, lo zucchero, la farina e il latte. Mescola con una frusta a mano fino ad ottenere un composto chiaro, liscio e privo di grumi. Trasferisci il composto all'interno di un tegame. Spostati sul fornello e lascia cuocere la crema fino a quando non si addensa, mescolando di continuo con una frusta a mano.



2 Togli il tegame dal fuoco e incorpora subito la Nutella. Mescola velocemente per farla assorbire completamente, poi copri con pellicola a contatto.





3 Adesso occupati dell'impasto: all'interno di una ciotola sguscia le uova e lo zucchero, poi mescola con lo sbattitore elettrico fino a ottenere un composto gonfio e spumoso. Unisci il latte e l'olio e incorpora bene il tutto.





4 Aggiungi la farina e il lievito. Mescola con lo sbattitore elettrico a bassa velocità stando attenti a non creare grumi. Imburra e infarina una tortiera da 20 cm, alta 5 cm, poi versa all'interno il composto ottenuto.





5 Versa a cucchiariate la crema alla Nutella sulla superficie del dolce. Cuoci in forno caldo, statico a 180°C per circa 30 minuti. Fai sempre la prova stecchino per verificare la cottura. Sforna e lascia intiepidire per 5 minuti. Estrai la torta dallo stampo e cospargi di zucchero a velo.





CONSERVAZIONE

Conserva la torta con crema alla Nutella in frigorifero per 2-3 giorni al massimo. Meglio non congelarla.

CONSIGLIO

Puoi sostituire la crema alla Nutella con una crema delicata al limone, con una decisa crema al caffè o con la classica crema pasticcera.