

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta in tazza alla Nutella

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [1 pezzi](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [5 min](#)    COTTURA: [3 min](#)    COSTO:

[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



La **torta in tazza alla Nutella** è un [dolce](#) che si prepara in pochi minuti con **cottura in forno a microonde**. Questa **ricetta** è una delle tante varianti della [mug cake](#), ovvero una **torta cotta in tazza**, che prevede ha come **ingredienti di base uova, zucchero e farina**. La nostra ricetta prevede l'aggiunta di **una generosa cucchiata di Nutella** che viene cotta insieme agli altri ingredienti per regalarti un dolce ricco e golosissimo.

**Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico** per cucinare, cuocere e mangiare la torta in tazza alla Nutella, direttamente nella sua tazza, non sporchi altre stoviglie e non accendi il forno, meglio

di così?

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Mug Cake alla banana](#)

[Frittelle di mele in friggitrice ad aria](#)

[Frittelle al cioccolato in friggitrice ad aria](#)

[Sformato dolce di mele](#)

[Fudge](#)

## INGREDIENTI

FARINA 00 50 gr

ZUCCHERO 20 gr

NUTELLA 100 gr

LATTE 20 ml

CACAO AMARO 10 gr

UOVO 1

LIEVITO PER DOLCI 3 gr

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 25 gr

## PREPARAZIONE

- 1 Ecco come cucinare e gustare una deliziosa torta in tazza alla Nutella: prendi una tazza, va bene quella chiamata mug, metti l'olio di semi di girasole, il latte e l'uovo e inizia a mescolare i tre ingredienti con una forchetta.





**2** Mescola fino ad ottenere un composto omogeneo in consistenza e colore, poi aggiungi lo zucchero e la Nutella, continuando a mescolare con la forchetta per incorporare bene.





- 3 Aggiungi anche il cacao, il lievito e la farina, mescola bene, non smettere fino a che l'impasto non sarà cremoso e privo di grumi.





- 4 Sistema la tazza nel microonde e fai cuocere a 750W per 90 secondi, estrai la torta in tazza alla Nutella e aspetta un paio di minuti prima di cospargerla di zucchero a velo fatto passare attraverso ad un passino a maglie fini. Gusta la mug cake ancora calda.



