

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta alla nutella

di: *lalla2*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

3 uova
200 g di zucchero
300 g di farina
100 g di burro fuso
1 bustina di lievito per dolci
mezzo bicchiere di latte
460 g di nutella.

PREPARAZIONE



2 In una ciotola mettete le uova con lo zucchero.



3 Con delle fruste elettriche montare il composto per 10 minuti, unite il burro fuso e continuate a montare per altri 10 minuti.



4 Aggiungete il latte e la farina e mescolare con un cucchiaio.



5 Infine unite il lievito setacciato e mescolate fino ad avere un composto omogeneo.



6 Imburrate ed infarinate una tortiera da 26 cm (in questo caso uno stampo a cuore).

Versateci dentro 2/3 del composto ottenuto.

E ricoprite con la nutella.



7 Rivestite con il composto rimasto.



8 Infornate per 40 minuti in forno caldo a 180°C.

