

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta alla nutella

di: *Monicilla*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Torta alla nutella, ovvero il non plus ultra della golosità! Una base morbidissima alla nutella farcita con la famosissima crema di nocciole e cioccolato in purezza. Non vi resta che provarla!

Un dolce semplice e veloce da fare come la classica [torta allo yogurt](#) ma decisamente più amata dai bambini!

## INGREDIENTI

FARINA 00 160 gr  
ZUCCHERO 150 gr  
UOVA 3  
LATTE INTERO 200 ml  
NUTELLA® 3 cucchiaini da tavola  
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

## PER LA FARCITURA

NUTELLA® 200 gr

## PER DECORARE

ZUCCHERO A VELO

# PREPARAZIONE

**1** In una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero.



**2** Unite il latte e continuate a montare.



**3** Unite la farina setacciata con il lievito ed un pizzico di sale, unitela poco per volta continuando a montare.



4 Aggiungete la nutella e mescolare bene, sempre con le fruste.



- 5 Versate il composto in una tortiera imburrata ed infarinata quadrata (o di 22 cm di diametro) e cuocere per 30 minuti a 180°C.





6 Fatela raffreddare e dividetela in due.





**7** Farcite con la nutella (se volete potete coprite con 300 g circa di panna montata).







8 Decorate con lo zucchero a velo.





CONSIGLIO