

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta cioccolato con nutella, glassa e zuccherini

di: *giu\$y*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

4 uova
300 g di farina
200 g di zucchero
80 g di fecola di patate
100 g di burro
1 bicchiere di latte
70 g di cacao amaro
1 bustina di vanillina
1 bustina e mezzo di lievito per dolci
una manciata di zuccherini colorati
1 confezione di glassa pronta
nutella bianca e nera.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mescolare le uova intere con lo zucchero.



2 Aggiungete la farina poca per volta.



3 Aggiungete il latte e continuate a mescolare.



4 Incorporate la fecola.



5 E infine il cacao.



6 In una casseruola sciogliete il burro e aggiungetelo al composto.



7 Unite la vanillina ed infine il lievito.



8 Imburate ed infarinate una tortiera da 28 cm.



9 Versate il composto nella tortiera.



10 Infornate a 180°C per 40 minuti.

Fate raffreddare, dividete in due dischi e spalmate su metà la nutella bianca sull'altra la nutella nera.



11 Ricomponete la torta.

Preparate la glassa seguendo le istruzioni e glassare la torta.





12 Cospargete con gli zuccherini.



13 Potete servire con gelato alla fragola.

