

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele e nutella

di: *caramellako*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Torta di mele e nutella: avevate mai pensato di aggiungere questa golosissima crema di cacao e nocchie alla classica e deliziosa [torta di mele](#)?

Provate! Vi stupirà...

Una variazione buonissima è la torta di [mele tedesca](#)

INGREDIENTI

FARINA 200 gr
ZUCCHERO 100 gr
OLIO DI SEMI 65 gr
LATTE INTERO 750 ml
UOVA 1
MELE a dadini - 1
NUTELLA® 1 cucchiaino da tavola
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
VANILLINA 1 bustina
GRANELLA DI ZUCCHERO
BURRO per imburrare -

PREPARAZIONE

1 Riunite in una ciotola l'uovo con lo zucchero e montate con delle fruste elettriche fino ad

ottenere un composto spumoso.



2 Aggiungete il latte e l'olio di semi e amalgamate mescolando dal basso verso l'alto.





3 Ora aggiungete al composto la farina e il lievito setacciati e mescolate sempre dal basso verso l'alto.





4 A questo punto aggiungete le mele tagliate a cubetti e la nutella; amalgamate il tutto.





5 Versate il composto in uno stampo imburrato e infarinato e infornate a 180°C per circa

30 minuti.



6 Sfornate e lasciate riposare la torta prima di servirla.

