

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta di nutella e nocciole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

300 g farina  
300 g burro sciolto  
300 g zucchero semolato  
6 uova intere  
1 bustina lievito  
30 g cacao amaro  
200 g nutella  
4dl panna da montare  
120 g nocciole a granella.

## PREPARAZIONE

- 1 Mettere le uova intere assieme allo zucchero in una bastardella, montare bene. Dopo di che aggiungere la farina il cacao, ed il lievito setacciati, e le nocciole, amalgamare il tutto, dopo ciò versare il burro fatto sciogliere 3 minuti prima. Versare il composto in una tortiera imburrata ed infarinata in forno per 35 min 175 gradi a parte in una ciotola montare la panna ed aggiungere la nutella amalgamare il tutto. A cottura ultimata della

torta farla raffreddare,tagliare per il senso della larghezza la torta ed aggiungere il composto con la nutella e la panna ricoprite il tutto con l'altra metà della torta e spolverizzare di zucchero a velo