

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta Kinder

di: *Silvia*

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

200 g di farina  
150 g di zucchero  
50 g di cacao  
350 ml di latte  
1 bustina di lievito Pane degli Angeli  
panna  
nutella.

## PREPARAZIONE

**1** Mescolare insieme la farina con lo zucchero, aggiungere il cacao e mescolando aggiungere anche il latte poco per volta e infine il lievito.

Versare il composto così ottenuto in una tortiera imburrata e infarinata e mettere in forno caldo (180°) per circa 30 minuti.

A fine cottura sfornare, fare raffreddare e dividere a metà quindi farcire con la panna montata e la nutella fatta precedentemente diluire leggermente vicino ad una fonte di calore. Mettere in frigo a rassodare e infine... Mangiare!! Buon Appetito!!!!