

RECIPE

Torta Pancake con Nutella®

Facile

30 min



INGREDIENTI

per 10 porzioni

2 uova

15 g zucchero

30 g olio di semi di girasole

250g farina

8g lievito per dolci

250ml latte

250ml panna vegetale

250g yogurt bianco cremoso

Frutti di bosco

150g Nutella®

Sale qb



**Per questa deliziosa
ricetta, la quantità
perfetta di Nutella® è 15 g
a porzione!**

PROCEDIMENTO

- 1** | Inizia preparando 3 pancake grandi. Rompi 2 uova, aggiungi lo zucchero, un pizzico di sale e inizia a mescolare con le fruste elettriche.
- 2** | Mentre continui a mescolare, aggiungi l'olio di girasole, poi il latte e un po' alla volta la farina
- 3** | Aggiungi anche il lievito per dolci e continua a mescolare fino ad ottenere un impasto cremoso
- 4** | Versa 1/3 dell'impasto in una padella di circa 24 cm di diametro, precedentemente imburrata. Copri e lascia cuocere per circa 3 minuti, poi gira dall'altro lato e lascia cuocere per altri 2 minuti. Ripeti il processo fino ad ottenere 3 pancake grandi
- 5** | Per la crema allo yogurt, monta la panna vegetale già zuccherata, aggiungi lo yogurt e continua a montare fino ad ottenere un composto omogeneo
- 6** | È il momento di costruire la torta: prendi il primo pancake, spalma Nutella, poi aggiungi la crema allo yogurt con una sac à poche con punta tonda e infine dei frutti di bosco. Fai la stessa cosa con il secondo e terzo pancake, impilandoli uno sopra l'altro, e decora a piacimento.

**Condividete la ricetta con l'hashtag
#NutellaRicette**