

RECIPE

Torta Sorriso con Nutella®

Media

20 min



GZ

INGREDIENTI

per 8 persone

Farina 00 170 g

Burro fuso 100 g

Uova (circa 3 medie) 170 g

Zucchero 120 g

Latte intero 35 g

Baccello di vaniglia 1

Lievito in polvere per dolci 10 g

Sale fino 1 pizzico

PER DECORARE:

Zucchero a velo q.b.

Nutella® 120 g



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

PROCEDIMENTO

- 1** Per preparare la torta sorriso iniziate a montare le uova con le fruste elettriche versando lo zucchero poco per volta.
- 2** Versate un pizzico di sale e i semi di vaniglia. Una volta che le uova sono ben montate versate a filo il burro sciolto e intiepidito.
- 3** Versate anche il latte poco alla volta. Unite la farina e il lievito, quindi incorporate le polveri poco alla volta. Dovrete ottenere un composto liscio e senza grumi.
- 4** Ora versate il composto in una tortiera imburrata e foderata con carta forno da 18 cm. Cuocete nel ripiano più basso del forno preriscaldato a 170° per 45 minuti. Fate la prova stecchino per verificare la cottura e sfornate.
- 5** Lasciate a temperatura ambiente la torta per circa 10 minuti.
- 6** Capovolgete la torta su una gratella e lasciate raffreddare completamente.
- 7** Una volta fredda tagliate a metà e farcite con Nutella® utilizzando un sac-à-poches senza beccuccio.
- 8** Ora adagiate il secondo disco sopra. Con uno stencil di carta a forma di sorriso spolverizzate con lo zucchero a velo la superficie.
- 9** Togliete delicatamente lo stencil. Ora decorate il bordo con Nutella® utilizzando un sac-à-poches con beccuccio a stella del diametro di 10 mm. La torta sorriso è pronta per la festa!

Nutella® 60 anni di sorrisi
#giveanutellasmile