RICETTE

Torta rustica alle mandorle e Nutella®

Facile | 45 min

INGREDIENTI

per 8 porzioni

Ingredienti per uno stampo da 22 cm:

Farina di mandorle pelate 100 g

Latte intero 50 g

Burro (a pomata) 100 g

Sale fino 1 pizzico

Farina 00 100 g

Uova (circa 2 medie a temperatura ambiente) 110 g

Zucchero di canna 100 g

Lievito in polvere per dolci 5 g

Per decorare:

Nutella® 120 g

Zucchero a velo q.b.

Lamponi 8

Zucchero di canna 15 g

Mandorle in scaglie q.b.

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

PROCEDIMENTO

1. Per preparare l'impasto della torta rustica alle mandorle e Nutella® unite in una ciotola il burro a pomata (molto morbido) con lo zucchero di canna e il sale. Con delle fruste elettriche, montate per circa 1 minuto fino ad ottenere una crema omogenea.
2. Aggiungete le uova e lavorate con la frusta per un altro minuto, in modo da incorporarle. Spegnete le fruste, unite la farina 00, la farina di mandorle e il lievito. Lavorate ancora con la frusta a velocità bassa.
3. Quando le polveri saranno ben incorporate, aggiungete il latte e lavorate ancora sino ad ottenere un composto liscio e morbido.
4. Versate il composto in uno stampo da 22 cm precedentemente imburrato e infarinato con farina di mandorle. Distribuite l'impasto nello stampo uniformemente, livellando la superficie con una spatola.
5. Cospargete la superficie con lo zucchero di canna e cuocete in forno statico preriscaldato a 170° per 35 min, sino a doratura. Quindi sfornate e lasciate raffreddare.
6. Togliete la torta dallo stampo, capovolgetela su un tagliere e tagliatela in 8 fette uguali. Spolverizzate con lo zucchero a velo la parte destra di ciascun spicchio di torta.
7. Decorate la parte sinistra di ciascun spicchio con 15 g di Nutella®. Ricomponete la torta su un piatto da portata, decorate ciascuna fetta con un lampone, le mandorle a scaglie et voilà! La torta è pronta per essere servita.

Condividete la ricetta con l'hashtag #NutellaRicette

Una torta così facile e veloce da preparare, che l'unico dilemma della colazione sarà scegliere con cosa accompagnarla: meglio un caffè, un succo o un bicchiere di latte?