RICETTE

Chiffon Cake alla Nocciola con Nutella®

Facile | 2 h 0 min

INGREDIENTI

per 15 porzioni

Per la torta:

100 g di nocciole

300 g di farina

300 g di zucchero

1 bustina di lievito per dolci (16 g)

200 ml di acqua

125 ml olio di semi di girasole

6 uova

8 g di cremor tartaro

Per guarnire:

Nutella® 15 g per porzione

nocciole tritate q.b.

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

PROCEDIMENTO

1. Tritate finemente le nocciole con l'aiuto di un robot da cucina.
2. Mettete in una ciotola la farina, lo zucchero, il lievito e le nocciole appena tritate, quindi mescolate con una frusta tutti gli ingredienti secchi.
3. Versate nelle polveri l'acqua poco per volta, mescolando con la frusta. Incorporata l'acqua, aggiungere l'olio e continuare a mescolare.
4. Seprare adesso gli albumi dai tuorli. Aggiungete i tuorli all'impasto e amalgamateli sempre con la frusta.
5. Mettete gli albumi in una ciotola capiente e montateli con l'aiuto dello sbattitore elettrico. Mentre montano gli albumi, aggiungete poco per volta il cremor tartaro per dare stabilità agli albumi montati a neve.
6. Ottenuta una neve soda aggiungerla poco per volta all'impasto, aiutatevi con una spatola e con i classici movimenti dal basso verso l'alto per non smontare gli albumi.
7. Versate l'impasto in uno stampo da chiffon cake del diametro di 26 cm. È importante non oliare e infarinare lo stampo.
8. Cucinate la chiffon cake in forno statico preriscaldato a 160 gradi per circa 60 minuti, nel caso di forno ventilato regolarlo a 150 gradi sempre per 60 minuti.
9. Una volta cotta, fatela raffreddare capovolta sempre all'interno dello stampo. Dopo, staccatela dallo stampo passando la lama di un coltello lungo tutto il perimetro.
10. Mettete la torta su un vassoio, guarnitela con la Nutella® e decoratela con granella di nocciole, et voilà!

Condividete la ricetta con l'hashtag #NutellaRicette

L'eleganza è nelle cose semplici e... buone! Come questa Chiffon Cake alla Nocciola con Nutella® perfetta per tutte le tue occasioni speciali.