

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 Separare 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.