

Poke cake con Nutella®

Media

1 h 0 min



INGREDIENTI

per 10 porzioni

PER UNO STAMPO DA 30X22 CM

250 g di farina 00

180 g di zucchero di canna

110 g di uova (circa 2 a temperatura ambiente)

125 g di yogurt bianco naturale (non zuccherato, a temperatura ambiente)

100 g di burro

90 g di ribes rosso

1 pizzico di sale fino

8 g di lievito in polvere per dolci

PER DECORARE

150 g di Nutella®

ribes rosso q.b.

decorazione alimentare zuccherini natalizi q.b.

PREPARAZIONE

1 Per preparare la poke cake con Nutella® fondete il burro a fuoco bassissimo, quindi lasciate intiepidire. Versate lo zucchero di canna in una ciotola, aggiungete le uova e montate con le fruste elettriche. Aggiungete un pizzico di sale e continuate a lavorare fino ad ottenere un composto chiaro ed uniforme. A questo punto aggiungete il burro fuso tiepido.

Continuate a lavorare con le fruste elettriche fino a che non sarà ben assorbito. Aggiungete poi lo yogurt e lavorate ancora alcuni istanti.

2 Quando avrete ottenuto un composto omogeneo aggiungete la farina precedentemente setacciata e il lievito, anch'esso setacciato. Lavorate ancora con le fruste a velocità bassa.

Quando la farina sarà ben amalgamata al resto degli ingredienti aggiungete una parte dei ribes e mescolate con una spatola. Imburrate e foderate con la carta forno uno stampo da 30x22 cm, versate l'impasto all'interno e livellate la superficie con una spatola. Aggiungete i ribes rimasti in superficie. Cuocete la torta in forno statico preriscaldato a 180° per circa 30 minuti. Quando il dolce sarà cotto sformatelo e lasciatelo raffreddare. Sformatelo poi dallo stampo e trasferitelo su un tagliere. Rifilate quindi i bordi della torta, poi ricavate 5 strisce orizzontali e 6 verticali, in modo da ottenere 30 cubi delle stesse dimensioni.

3 Utilizzando il manico di un mestolo realizzate un foro al centro di ogni cubetto. Spolverizzate con lo zucchero a velo. Disponete a questo punto 25 cubetti a forma di albero di Natale, i restanti potrete servirli a parte. Trasferite la Nutella in un sac-à-poche e utilizzatelo per riempire ciascun cubetto fino a realizzare un ciuffetto.

Quando avrete farcito tutti i cubi, decorate con ribes e zuccherini natalizi. La Poke cake con Nutella® è pronta da servire!

Conservazione:

Poke cake con Nutella® si può conservare per 2-3 giorni sotto una campana di vetro.

Si può congelare la torta di base senza farcitura.

Consiglio:

Utilizzate i mirtilli al posto dei ribes rossi!

Condividete la ricetta con l'hashtag #NutellaRicette

Un dolce soffice, ricco di ribes che si sposano benissimo con il sapore della crema alle nocciole. Che sia per una tombolata, per una merenda o come dessert del 25 dicembre, la poke cake con Nutella® sarà sicuramente apprezzata da tutti!