

RICETTE

Torta di nocciole con Nutella®

Facile

1 h 0 min



INGREDIENTI

per 6/8 porzioni

350 g di nocciole sgusciate e tostate

150 g di burro

250 g di zucchero

100 g di farina

3 uova

un pizzico di sale

una bustina di lievito

120 g di Nutella®

cacao

nocciole sabbiate 50g

Attrezzatura:

Planetaria con frusta o frusta elettrica

Cutter

Forno statico

Tortiera da 22cm



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

PROCEDIMENTO

- 1 Tritare le nocciole finemente e miscelarle con lo zucchero, la farina e il lievito.
- 2 Ammorbidire l'impasto con i tuorli delle uova leggermente sbattuti, il burro fuso, il pizzico di sale e, per ultimi, gli albumi montati a neve.
- 3 Lavorare il composto delicatamente e sistemarlo in una teglia imburrata ed infarinata.
- 4 Cuocere in forno statico a 170° per 35-40 minuti. Fate raffreddare e tagliate la torta per ottenere tre dischi dello stesso spessore farcite la base e distribuitevi sopra metà della Nutella[®], aggiungete un altro disco e distribuitevi sopra la restante Nutella[®], completate con l'ultimo disco e pressate leggermente per assestare meglio la torta.
- 5 Decorare con una spolverata di cacao e qualche nocciola sabbiata spaccata.

**Condividete la ricetta con l'hashtag
#NutellaRicette**