RICETTE

Ciambella con Nutella®

Media | 50 min

INGREDIENTI

PER 10 PORZIONI

200 g Burro

200 g Zucchero

4 Uova

200 g Farina

4 g Lievito in polvere

Sale

120 g Nutella® (15 g/porzione)

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

PROCEDIMENTO

1

Con una frusta montate il burro (precedentemente ammorbidito nel microonde) assieme allo zucchero fino a ottenere un composto bianco e spumoso. Quindi aggiungete poco per volta le uova sbattute e continuate ad amalgamare con una frusta manuale. Lentamente e in maniera alternata, versate un po' di uova e un po' di farina setacciata assieme al lievito, evitando così di formare grumi.

2

Imburrate e infarinate uno stampo ad anello da ciambella o bundt cake, quindi versatevi l'impasto. Infornate la torta in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti. Controllate il livello di cottura usando uno stuzzicadente.

3

Fate raffreddare la torta prima di rimuoverla dallo stampo. Quindi tagliatela a metà e spalmatevi uno strato di Nutella®.

Con la dolcezza, tutte le ciambelle vengono col buco. Condividete la ricetta con l'hashtag #NutellaRicette

Non girateci troppo intorno, correte a preparare la **ricetta della ciambella con Nutella®!**