RICETTE

Torta alle nocciole con Nutella®

Media | 6 Porzioni | 1 h 10 min

INGREDIENTI

PER 6 PERSONE

150 g Nocciole pelate

120 g Burro

150 g Zucchero

3 Uova

3 Albumi

Scorza di 1 limone

1 Bicchiere di rum

150 g Farina 00

1 Bustina di lievito per dolci

Zucchero a velo

90 g Nutella® (15 g/porzione)

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

PROCEDIMENTO

1

In un frullatore tritate finamente le nocciole fino a ridurle a farina. In una ciotola, amalgamate il burro ammorbidito con lo zucchero utilizzando un cucchiaio di legno, lavorandolo fino a ottenere un composto cremoso. Sbattete le uova e gli albumi, quindi uniteli al composto precedente assieme alla scorza di limone grattuggiata e il rum.

2

Incorporate nel composto la farina setacciata assieme al lievito in polvere, aggiungendola lentamente e continuando a mescolare. Quindi passate a incorporare la farina di nocciole, sempre mescolando delicatamente. Versate l'impasto in una teglia da torta del diametro di 24 centimetri, imburrata e infarinata. Infornate la torta in forno pre-riscaldato a 180°C per circa 50 minuti. Togliete la torta dal forno e lasciatela raffreddare prima di toglierla dallo stampo.

3 Spolveratela con zucchero a velo e servite, accompagnando ciascuna fetta con una porzione di Nutella®.

Raddoppia l'entusiasmo! Condividete la ricetta con l'hashtag #NutellaRicette

Secondo la tradizione, le torte hanno sempre rappresentato un gesto porta fortuna. Forse è perché una buona torta mette tutti d'accordo? Provate la nostra **ricetta della torta alle nocciole con Nutella®**. Magari vi porterà anche un po' di fortuna!