

Torta alla nutella

Ingredienti:

250 gr. di farina
150 gr. di zucchero
uno yogurt bianco
3 cucchiaini di nutella
3 uova
una bustina di lievito per dolci

Per la farcitura:

200 gr di nutella da spalmare
200 ml. di panna montata vegetale

Preparazione

Amalgamare uova, zucchero, yogurt, nutella, farina, lievito e un pizzico di sale.

Versare il composto in una tortiera (27 cm di diametro).

Cuocere per 25 minuti a 180 gradi. Quando è raffreddata, dividerla in due parti e spalmarla con la restante nutella e poi con la panna montata. Ricomporre la torta e spolverizzarla con zucchero a velo.

