Torta con sorpresa

Data: 7 marzo 2016 | Autore: Caterina Rafele



Credo che la nutella faccia gola a tutti, grandi e piccini, allora perché non proviamo a fare questa soffice torta.

“Torta con sorpresa”[MORE]

INGREDIENTI

300 gr. di farina;
200 gr. di zucchero;
3 uova;
130 ml di latte;
100 ml di olio di semi;
una bustina di lievito vanigliato;
6 cucchiai di nutella.

PROCEDIMENTO

Iniziare con preparare la tortiera, magari di quelle apribili e con un diametro di 24 cm. Ungere con il burro, infarinarla e mettere da parte. Cominciamo a sbattere le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso, aggiungere il latte e l’olio e continuare a mescolare.

Aggiungere la farina e il lievito precedentemente setacciati e proseguire per amalgamare bene il composto. Nel frattempo iniziare ad accendere il forno a 180°, versare il preparato nella tortiera già imburrata e infarinata, disporre i sei cucchiai di nutella sulla superfice e infornare per 35 minuti circa.

È importante mettere la torta nel forno subito dopo aver messo la nutella per evitare che questa si vada subito a depositare sul fondo. Una volta sfornata cospargere di zucchero a velo. Volendo la nutella può essere sostituita dalla marmellata o da crema bianca.

Buon Appetito

Caterina Rafele

Seguimi anche su Facebook: Le ricette di Caterina

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/torta-con-sorpresa/89779