

Torta alla nutella e nocciole



Ingredienti:

300 g farina 00

125 g burro

130 g zucchero

80 g nocciole tritate

20 g cacao amaro

2 uova

1/2 bustina di lievito

sale

250 g ricotta

250 g nutella

qualche nocciolina per decorazione

Mettete nella ciotola la farina, lo zucchero, il cacao, le nocciole tritate, il sale, il lievito, le uova ed il burro morbido.



mescolate prima con la forchetta, poi con le mani finché ottenete un impasto omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola trasparente e lasciate riposare nel frigo 30 minuti.



Separatamente mescolate la ricotta con la nutella.



Prendete 3/4 dell'impasto raffreddato e stendetelo tra due fogli di carta forno.



Trasferite la frolla con la carta forno di sotto nello stampo e riempite con la crema di ricotta e nutella. Sopra decorate con nocciole tagliate a coltello ed il resto della frolla spezzettato con le mani.



Mettete lo stampo nel kit forno spessore 3 cm...



... coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti, poi fiamma media circa 30-35 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Togliete lo stampo e lasciate raffreddare così. Una volta fredda spostate la torta sul piatto da portata.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.