



Total: 35min
Preparazione: 5min



10 fetta/fette



facile

Ingredienti

Per l'impasto

3 uova, meglio se biologiche
25 g fecola patate
140 g farina 00 meglio se
antigrumi
190 g latte parzialmente
scremato
1 bustina lievito per dolci, meglio
se vanigliato
190 g Nutella
150 g zucchero semolato

Per farcire

Nutella quanto basta, 2-3
cucchiari

Per decorare

zucchero a velo meglio se
vanigliato, quanto basta

Ad esempio: per l'impasto

Preparazione

Scrivi qui il titolo, ad esempio: per fare l'impasto

- . accendi il forno statico a 180 gradi
- . inserisci nel **"coperchio chiuso"** tutti gli ingredienti tranne lievito e sale e lavora: 40 secondi velocità 4
- . con le lame in movimento, aggiungi il lievito e il pizzico di sale, 10 secondi velocità 5
- . versa l'impasto, che sarà piuttosto liquido, nello stampo a cassetta a forma di cuore di 22 cm, precedentemente imburato oppure foderato anche solo alla base di carta forno
- . inforna per 30' a 180°
- . toglì dal forno e lascia riposare cinque minuti: il centro della torta si sgonfierà, lasciando un solco perfetto per essere riempito di nutella, a piacimento. Riempi pure di nutella mentre la torta è calda
- . lascia raffreddare e cospargi abbondantemente di zucchero a velo, evitando il centro del cuore, che così farà un bel contrasto

Questa torta è adattissima anche al dopo cena perchè non è pesante, in sostanza è un marzapane, senza burro nè farina, con latte nutella e fecola che la rendono morbidissima!



Questa ricetta è stata fornita da un Utente Bimby e perciò non è stata testata da Vorwerk. Vorwerk non si assume responsabilità, in particolare, riguardo a quantità ed esecuzione ed invita ad osservare le istruzioni d'utilizzo dell'apparecchio e dei suoi accessori nonché quelle sulla sicurezza, descritte nel nostro manuale istruzioni.

Autore: [kimslurp](#) Fonte: <http://www.ricettario-bimby.it>