

# Torta a la avellana



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 25min  
Tiempo total: 50min , Número de porciones: 8

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/torta-a-la-avellana>

## Preparación

Precalentar el horno a 180°C. Poner en una olla al fuego la crema, la leche y la Nutella y dejar que todo se caliente y se mezcle. Una vez que está todo mezclado, poner la mezcla en un bol con la harina, los tres huevos y el medio sobre de la levadura. Mezclar todo con la ayuda de la batidora hasta que quede una masa compacta. Como la Nutella es muy dulce, no es necesario agregar más azúcar. Verter la mezcla en un molde redondo enmantecado y enharinado. Hornear durante unos 20-25 minutos. Una vez listo dejarlo enfriar mientras prepara la cobertura. Derretir el chocolate y ponerlo encima de la torta. Dejar que se enfríe y terminar de decorar con caramelo líquido. Por último decorar con avellanas fileteadas. Fuente: <http://www.recetin.com/>



## Ingredientes

- 500 cc. Crema de leche
- 250 cc. Leche
- 3 Huevos
- 250 gramo/s Harina
- 10-12 cucharada/s Nutella (o otra pasta de avellanas)
- 1/2 paquete/s Levadura instantánea
- Para la cobertura: 1 poco Caramelo líquido
- 1 puñado/s Avellanas peladas
- 1 poco Chocolate negro

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Comida para todos los días, Para/con niños, Una cocinera experta, Postre, Dulces