

Torta de Nutella



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 2

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/torta-de-nutella>

Preparación

Coloque la manteca y chocolate a baño María y deje que se derrita completamente.

Revuelva con frecuencia. Mientras que la manteca se derrite con el chocolate, coloque los huevos y el azúcar en un tazón. Mezcle con pala para batir a velocidad media-alta unos 8-9 minutos. Luego añadir la harina y mezclar. Lentamente vierta gradualmente la mezcla de chocolate/manteca en la mezcla de huevo. Mezclar a velocidad baja hasta que esté bien combinada y adquiera bastante brillo; aroximadamente 5-6 minutos.

Precaliente el horno a 175°C. Mientras la mezcla se está terminando de realizar, aplique abundante aceite en aerosol en 4 moldes pequeños. Ponga los moldes sobre una bandeja para cocinar. Sirva la mitad de la masa en cada molde y vierta 1 cucharada de Nutella en cada uno. Complete los moldes con la mezcla restante (no llene en exceso). Hornee 10-14 minutos hasta que esté cocida la parte superior. Mientras se cocinan los pasteles, picar las avellanas y cortar las fresas en trocitos. Cuando estén listos, retire cuidadosamente del horno, coloque los sobre una placa y desmoldelos. Adornar con nueces y fresas. Sirva de inmediato!

Ingredientes

- 170 grs. Chips de chocolate
- 4 cucharada/s Nutella
- 6 cucharada/s Harina
- 11 cucharada/s Manteca
- 3 Huevos
- 3 Yemas de huevo
- 1/4 taza/s Azúcar
- 2 cucharada/s Azúcar
- 1/4 taza/s Avellanas picadas
- 1 puñado Fresas

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Para/con niños, Familia, Gourmet, Visitas, Postre, Dulces

