Ricetta: **Sbriciolata alla nutella**

Author: WWW.MISYA.INFO

La ricetta della sbriciolata alla nutella è un dolce preparato ad hoc per il mio cognatino Carmine che è un nutella dipendente, e al quale dovevo una torta ;) Non tutti i bimbi amano i classici dolci di Natale e questo dolce molto goloso e velocissimo da preparare, potrebbe essere un'idea da portare in tavola per loro il giorno di Natale ma fate attenzione perchè rischiate che a fiondarsi sulla sbriciolata alla nutella siano invece gli adulti lasciando veramente le briciole ai più piccoli ;) buon venerdì e ci leggiamo domani per gli auguri di natale

Ingredienti per uno stampo da 24 cm:
400 gr di farina 00
150 gr di zucchero
100 gr di burro
2 uova
1/2 bustina di lievito per dolci
1 bustina di vanillina
400 gr di nutella

Tempo di preparazione: 10 min
Tempo di cottura: 30 min
Tempo totale: 40 min
Procedimento per preparare la sbriciolata alla nutella

In un'ampia ciotola mescolare la farina con lo zucchero, il lievito e la vanillina, quindi aggiungere il burro a tocchetti e le uova

Lavorare velocemente gli ingredienti fino ad ottenere un composto granuloso

Imburrare ed infarinare uno stampo a cerniera e versare al suo interno metà del composto disponendolo in maniera uniforme su tutta la base

Far sciogliere la nutella a bagnomaria e versarla su tutta la base

Ricoprire la torta sbriciolata con il restante impasto

Cuocere la sbriciolata alla nutella a 180° per 30 minuti. Lasciarla intiepidire prima di toglierla dallo stampo e servire

Ed ecco un particolare della fetta

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO