

Torta mascarpone e nutella

INGREDIENTI:

250 gr di farina 00,
3 uova,
150 gr di zucchero semolato,
250 gr di mascarpone,
vanillina o semi di bacca di vaniglia,
1 bustina di lievito,
5 cucchiaini circa di crema di nocciole,
zucchero a velo per decorare.

Montare le uova con lo zucchero, aggiungere il mascarpone e sbattere ancora.
Unire la farina setacciata con la vanillina e il lievito e unire tutto fino a che l'impasto non risulti soffice ed omogeneo.

Ungere o foderare una tortiera con carta da forno e versarci dentro l'impasto e spargere qua e là cucchiainate di nutella.

Preriscaldare il forno a 180° e infornare per circa 45' (come sempre dipende dal vostro forno).

Lasciar raffreddare e decorare con lo zucchero a velo.