

**MARIA PIZZOLATO**

## **TORTA MAGICA ALLA NUTELLA**

### **INGREDIENTI**

4 UOVA

250 GR DI NUTELLA

ZUCCHERO A VELO

### **PROCEDIMENTO**

1. METTETE LE UOVA INTERE IN UN AMPIA CIOTOLA E MONTATE CON LE FRUSTE A MASSIMA VELOCITÀ PER 10 MINUTI LE UOVA DEVONO ESSERE GONFIE E SPUMOSE
2. SCIogliETE LA NUTELLA BAGNOMARIA O PER QUALCHE SECONDO NEL MICROONDE
3. AGGIUNGETE LA NUTELLA A FILO NEL COMPOSTO DI UOVA CONTINUANDO A MONTARE, QUESTA VOLTA DELICATAMENTE PER NON SMONTARE IL COMPOSTO
4. VERSARE IL COMPOSTO OTTENUTO IN UN STAMPO FODERATO CON LA CARTA FORNO
5. CUOCETE QUINDI LA TORTA MAGICA ALLA NUTELLA IN FORNO PRERISCALDATO A 175 PER CIRCA UN 25 MINUTI .
6. LASCIATE RAFFREDDARE POI METTETE LA TORTA ALLA NUTELLA SU UN PIATTO DA PORTATA SPOLVERIZZATE CON LO ZUCCHERO A VELO E SERVITE A TAVOLA