



MINI-TORRE CON NUTELLA®

Cake / Mini cake | VEGETARIANO | PRANZO | CENA | EVENTI SPECIALI | RINFRESCHI

👩🍳👨🍳👩🍳 | 50 minutes ⌚ | 🍷🍷🍷

Per 10 persone

INGREDIENTI

- 4 uova
- 1 tuorlo d'uovo
- 85 g di zucchero semolato
- 1,5 g di sale
- 45 g di farina di nocciole
- 95 g di farina di grano tenero comune
- 20 g di panna
- 30 g di burro
- 1 stecca di vaniglia
- 2 g di scorza di arancia grattugiata
- 1 g di scorza di limone grattugiata
- Per la guarnizione: 5 nocciole, 2 fragole (circa 15 g), 20 g di banane, 20 g di kiwi
- 150 g di Nutella

PREPARAZIONE

Sbattete le uova, il tuorlo, la vaniglia, gli aromi e il sale insieme allo zucchero.

Setacciate le farine.

Sciogliete il burro a bagnomaria, insieme alla panna.

Quando la miscela di uova è compatta, aggiungete con cura le farine.

Prendete un po' dell'impasto e incorporatelo nella miscela di burro/panna. Aggiungetene ancora un po'.

Miscelate tutto con molta cura.

Infornate a 175 °C per circa 15 minuti.

Stendete la miscela su una teglia rivestita di carta oleata (in modo che abbia uno spessore di 1 cm).

Infornate a 175 °C per circa 10/15 minuti.

Lasciate raffreddare, quindi ritagliate dei quadratini da 4x4 cm (dovrebbero risultare 30 pezzi).

Una porzione corrisponde a 3 quadratini. Spalmate 5 g di Nutella su ogni quadratino (totale: 15 g) e coprite con due pezzetti di fragola, ½ nocciola, una fetta di kiwi e una fetta di banana.