
ALBERELLO DI NUTELLA

Ingredienti per 6 persone:

- 50 cl di panna da montare
- 240 g di zucchero
- 50 g di farina
- 2 uova
- 1 bustina di vaniglia

Lavorate le uova con 80 g di zucchero.

Aggiungetevi la farina e la vaniglia.

Mescolate.

Suddividete la pasta in tre tortiere di 20 cm di diametro e disponete in forno preriscaldato a 180 gradi per 15 minuti.

Sfornate e lasciate raffreddare.

Lasciate un disco intero, ricavatene uno di circonferenza minore ed un terzo ancora più piccolo.

Montate la panna con lo zucchero rimasto.

Spalmate il disco più grande con la Nutella e poi copritelo con la panna montata, quindi sovrapponetelo il secondo disco e procedete nello stesso modo, infine il terzo.

Tenete al fresco fino al momento di servire.