

Torta in padella della mamma Maguette



Preparazione: —

Cottura: —

Porzioni: —

Difficoltà: Media

Ingredienti

Procedimento

Nutella	120 g	• In una ciotola sbatti l'uovo con lo zucchero.
farina	70 g	• Aggiungi la Nutella scaldata e mescola.
uovo	1	• Versa il latte e incorpora quindi aggiungi la farina setacciata insieme
latte	40 ml	al lievito e mescola fino ad avere un impasto liscio.
zucchero	20 g	• Ungi una padella antiaderente con un velo d'olio. Versa l'impasto,
lievito per dolci	4 g	copri con un coperchio e cuoci a fiamma bassa per 12-15 minuti.
olio (per ungere la padella)	1 cucchiaino	