



## Torta al cioccolato e alle nocciole

### INGREDIENTI

#### Per la torta:

120g di burro  
120g di farina 00  
120g di zucchero  
20g di latte  
40g di pasta di nocciole  
2 uova  
10g di vaniglia  
3g di lievito

#### Per la farcitura:

1000g di panna  
1500g di cioccolato

#### Per la decorazione:

nocciole (q.b.)  
Ferrero Rocher (q.b.)

### ISTRUZIONI

#### 1. TORTA

Setacciare la farina, i 60 g di zucchero e il lievito.

In una ciotola, mescolare il burro fuso e 60 g di zucchero. Quindi aggiungere le uova e la vaniglia.

Combinare la farina, lo zucchero e il lievito con il composto ottenuto e aggiungere il latte.

Una volta che il composto è denso e cremoso, aggiungere la pasta di nocciole.

Cuocere la torta a 180 ° C per circa 55/60 minuti.

#### 2. FARCITURA

Versare la panna in una casseruola e scaldare a fuoco basso.

Non appena inizia a bollire, togliere dal fuoco e aggiungere il cioccolato e scioglierlo. La miscela dovrebbe essere liscia e consistente.

Lasciare raffreddare.

#### 3. DECORAZIONE

Distribuire tutte le nocciole tritate intorno alla torta, sopra la ganache al cioccolato.

Disporre il Ferrero Rocher lungo i bordi della torta.

Tagliare la torta a metà e, con una spatola, distribuire l'interno e l'esterno con la ganache al cioccolato al latte.