Torta de Nutella com Massa de Cookie

www.receitasdafia.com/receitas/torta-de-nutella-com-massa-de-cookie

Entregue-se à irresistível torta de Nutella com massa de cookie! Uma explosão de sabores incríveis feita com carinho para você.

Torta de Nutella com Massa de Cookie

45 min 6 porções

Ingredientes

- 1 ovo
- ½ xícara de chá de manteiga
- 10 colheres de sopa de açúcar mascavo
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- Pitada de sal
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 xícara de chá de chocolate em gotas
- 300 g de Nutella

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, bata a manteiga e o açúcar mascavo até obter um creme liso e homogêneo.
2. Adicione o ovo e a essência de baunilha, batendo novamente.
3. Incorpore o sal, bicarbonato de sódio e a farinha de trigo gradualmente, misturando bem com as mãos até obter uma massa lisa.
4. Adicione as gotas de chocolate e misture até que estejam bem distribuídas.
5. Em uma forma redonda de fundo removível (16cm de diâmetro), forre o fundo e as laterais com a maior parte da massa.
6. Espalhe a Nutella sobre a massa, cobrindo completamente.
7. Cubra com o restante da massa e decore com algumas gotas de chocolate por cima.
8. Leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 a 35 minutos, ou até a torta ficar dourada.
9. Desenforme e sirva essa deliciosa torta de Nutella com massa de cookie. Bom apetite!