



## Ciambella mascarpone e nutella

### Ingredienti

200 g zucchero

250g farina

250 g mascarpone

3 uova grandi

1 bustina di lievito

1 bustina di vanillina

4 cucchiaini abbondanti di nutella

Se avete voglia di una colazione diversa ecco la torta giusta!

Si prepara in poco tempo; procediamo in questo modo:

preriscaldiamo il forno a 180 gradi.

In una ciotola lavorare il mascarpone con lo zucchero fino ad ottenere una crema.

Aggiungiamo le uova, continuando a lavorare uniamo la farina, il lievito e la vanillina.

Versiamo il composto in una teglia da ciambella tenendone un po' da parte; prendiamo la Nutella e versiamola sopra (come in foto).



Quindi copriamo con il composto rimasto ed inforniamo a 180 gradi per 30 minuti circa (fate sempre la prova stecchino).



Lasciamo raffreddare e spolverizziamo con zucchero a velo