

Torta alle noci

Da www.cucchiaino.it

Ingredienti

130 g di gherigli di noci
80 g di farina 00
100 g di burro
100 g di zucchero
2 cucchiaini di lievito per dolci
2 uova medie (io le uso grandi)
stampo di 20cm di diametro imburrato ed infarinato

Procedimento

Sgusciate le noci. Tritate le noci finemente con 30 grammi di zucchero.

Lavorate lo zucchero (70gr.) con il burro fin quando il composto non risulta cremoso. Aggiungete le uova ed infine le noci tritate.

Infine aggiungete la farina e il lievito per dolci e lavorate per almeno 5 min. fin quando il composto non risulta ben omogeneo e spumoso. Versate il tutto in uno stampo di 20cm di diametro imburrato ed infarinato. Infornate a 180° per circa 40 minuti.

Decorate la torta con le noci e servite il dolce con abbondante zucchero a velo.

nota: consiglio di separare le chiare dai tuorli d'uovo per poi aggiungerle all'impasto alla fine, delicatamente