

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta gianduja

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **torta gianduja** è un dolce al cioccolato che si scioglie letteralmente in bocca. Il gustoso cioccolato, la nocciola croccate, conferisce alla torta un sapore divino apprezzato da grandi e piccoli, provate la ricetta!

### INGREDIENTI PER STAMPO DA 22 CM

CIOCCOLATO FONDATE 200 gr  
ZUCCHERO 200 gr  
BURRO 200 gr  
NOCCIOLE tritate - 200 gr  
UOVA 4  
FARINA 2 cucchiari da tavola  
LIEVITO PER DOLCI ½ cucchiari da tè  
LIMONE scorza - 1

### PER SERVIRE

ZUCCHERO A VELO

## PREPARAZIONE

- 1 Se volete preparare la torta gianduia, in una ciotola aggiungete il burro e la cioccolata fonde; mettete in microonde e sciogliete i due ingredienti.



- 2 Aggiungete lo zucchero nella cioccolata sciolta e mescolate. Mettete nuovamente in microonde per 30 secondi.



3 Unite al composto un uovo alla volta; mescolate per amalgamare gli ingredienti.



4 A questo punto aggiungete la farina e il lievito e mescolate.



**5** Infine unite le nocciole tritate e profumate l'impasto con un po' di scorza di limone grattugiata.





- 6 Foderate la base di uno stampo a cerniera da 22 cm di diametro con della carta forno e imburrate bene.



- 7 Quindi versate l'impasto nella teglia e mettete in forno a 180°C preriscaldato modalità ventilato per circa 40 minuti.



**8** Lasciate raffreddare la torta alla gianduja prima di servire. Decorate con zucchero a velo.



## CONSIGLI

Ho delle nocciole con la buccia posso usarle?

Sì, passale in forno e pelale, andranno benissimo!

I dolci mi vengono sempre un po' gommosetti, come mai?

Per fare dei dolci soffici devi utilizzare gli ingredienti a temperatura ambiente.

**Quanto tempo si conserva questa torta al cioccolato gianduia?**

In un contenitore per torte anche quattro o cinque giorni.

**Questa torta al cioccolato è favolosa! Mi daresti altre ricette di dolci con la gianduia o nocciole?**

Ottimi sono la [ciambella della nonna alla gianduia](#) e i [muffin al cioccolato e nocciole](#)