

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Nocciolata

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 50 g di nocciole sgusciate
- 1/2 bicchiere di panna da montare
- 300g di farina più quella necessaria per infarinare
- 100 g di zucchero
- 3 uova
- 220 g di burro
- 2 cucchiari di rhum
- 1 bustina di lievito vanigliato.

PREPARAZIONE

- 1 Pestate finemente le nocciole sgusciate e spellate, mettetele in una ciotola e unitevi la panna liquida mescolando dolcemente.

Mettete in una terrina la farina, lo zucchero, le uova, 200 g di burro ammorbidito e tagliato a pezzetti ed il rhum; impastate energicamente fino ad ottenere un composto

morbido e liscio.

- 2 Aggiungete il lievito all'impasto amalgamando; unite la crema di nocciole e incorporatela bene alla pasta. Ungete e infarinate una tortiera e versatevi il composto; fate cuocere in forno caldo a 180/200°C per circa 40 minuti. Lasciate raffreddare la nocciolata e sformatela.