

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta alle noci con pere e nutella

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 300
ZUCCHERO 300 gr
BURRO 300 gr
UOVA 4
PERE 2
GHERIGLI DI NOCE 80 gr
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
NUTELLA Barattolo - 1

PREPARAZIONE



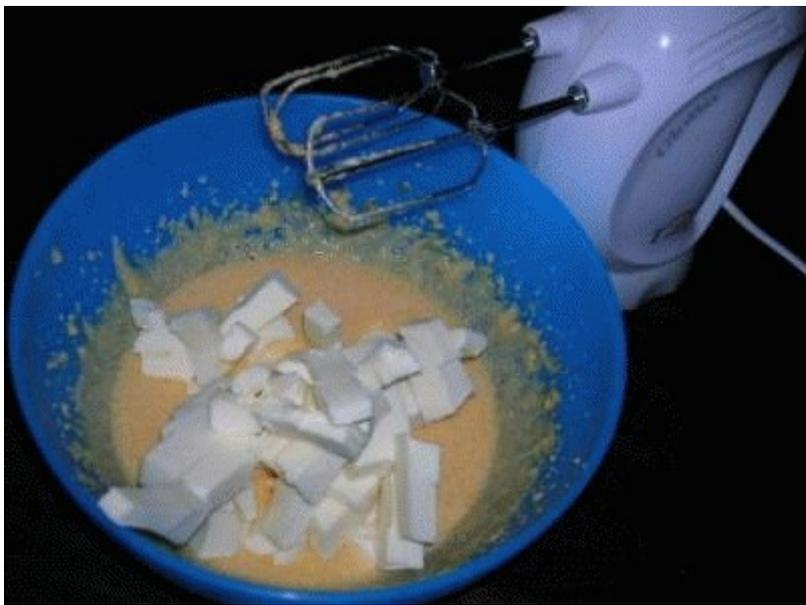
2 Tritare grossolanamente le noci.



- 3 In una ciotola e con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero fino a quando saranno soffici e spumosi.



- 4 Unite il burro morbido a pezzetti e mescolare bene con le fruste elettriche.



5 Unite la farina setacciata con il lievito.



6 Montare gli albumi ed uniteli al composto.



7 Mettete metà del composto in una teglia imburata.



8 Tagliate a spicchi le pere ed infarinatele leggermente.



9 Distribuite sulla torta.



10 Cospargete le pere con le noci tritate.



11 E coprite con abbondante Nutella.



12 Ricoprite con l'impasto rimasto mettendolo a cucchiariate e livellando bene.



13 Infornate a 180°C per 1 ora.



