

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta alle noci

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO DELLA FROLLA



La torta alle noci è un [dolce](#) dal gusto intenso e raffinato, perfetto per fare bella figura anche senza possedere grandi doti da pasticciere! La base è una semplice [pasta frolla](#) che viene farcita con un cremoso ripieno a base di noci e caffè. Questi ingredienti vengono utilizzati anche per la decorazione, che aggiungerà al tutto una piacevole nota croccante. Seguite le nostre indicazioni per realizzare la torta alle noci e servirete un dessert all'altezza delle migliori aspettative!

Provate anche questi deliziosi dolci con le noci:

[Dolci di noci](#)

Parfait di noci

Croccante alle noci

Noci al cioccolato

PER LA PASTA FROLLA (PER UNO STAMPO

DEL DIAMETRO DI 20 CM)

FARINA 250 gr

BURRO 120 gr

ZUCCHERO A VELO 100 gr

UOVA 1

SALE

PER IL RIPIENO

GHERIGLI DI NOCI 100 gr

CAFFÈ 200 ml

ZUCCHERO 100 gr

FARINA 20 gr

UOVA 2

PER DECORARE

GHERIGLI DI NOCI

CHICCHI DI CAFFÈ

CACAO AMARO

PREPARAZIONE

- 1 Preparate la frolla impastando la farina con il burro, un uovo, lo zucchero a velo e un pizzico di sale. Lavorate la frolla velocemente, quanto basta per ottenere un composto omogeneo.

Raccogliete la pasta frolla in una palla, avvolgetela nella pellicola e riponetela in frigorifero per almeno 30 minuti.

Nel frattempo dedicatevi al ripieno: tritate nel mixer le noci con la farina.



2 Sbattete le uova e aggiungete, poco per volta, il caffè scaldato con lo zucchero.



3 Unite le noci tritate al composto e mescolate per amalgamare il tutto.



- 4 Stendete la pasta frolla e foderate con questa uno stampo tondo di 20 cm di diametro, che avrete precedentemente imburrato.

Bucherellate il fondo della frolla e versatevi la farcia a base di caffè e noci.



- 5 Infornate la torta a 190°C per 30 minuti.

Una volta cotta, sfornate la crostata e lasciatela raffreddare su una gratella.

Poco prima di servirla, decorate la torta alle noci con cacao amaro, gherigli di noci e chicchi di caffè.



CONSIGLIO

Potrei aggiungere anche della granella di nocciole?

Certo!

Quanto tempo prima posso realizzarla?

Anche la mattina per la sera va benissimo!

Quanto tempo si conserva?

Puoi conservarla per tre giorni sotto una campana di vetro per torte.