

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.