

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta contadina alle nocciole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 45 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

4 uova medie  
200 g di farina 00  
180 g di zucchero  
100 g di nocciole non tostate  
100 ml di olio di semi  
100 ml di latte  
75 ml di vino bianco leggero  
1 bustina e 1/2 di lievito per dolci  
poco zucchero a velo.

## PREPARAZIONE

**1** Preriscaldate il forno a 180°C.

Nel mixer tritare finemente le nocciole.

In una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero almeno 4-5 minuti.

Sempre montando unite l'olio, il latte ed il vino.

Proseguite unendo le farina setacciata col lievito e le nocciole.

Imburrate ed infarinate una tortiera da 24 cm e versateci il composto.



**2** Infornate a 170-180°C per 40-45 minuti.

Cospargete di zucchero e velo e decorate con poche nocciole.





