

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta del doge

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



## INGREDIENTI

200 g di burro  
120 g di miele  
100 g di zucchero  
300 g di farina  
80 g di gherigli di noci  
2 uova  
rhum  
150 g di pinoli.

## PREPARAZIONE

1 Far ammorbidire il burro e tagliarlo a pezzetti, metterlo in una terrina, unirvi lo zucchero, poco alla volta, sempre mescolando. Ottenuta una crema spumosa, unire il miele e 2 cucchiaini di rhum. Incorporare i tuorli e continuare a sbattere finché il composto sarà ben gonfio; poi unire le noci tritate e la farina, continuando sempre a mescolare. Imburrare uno stampo, rovesciarvi l'impasto e coprire la superficie con i pinoli. Infornare la torta a 180° c per 30'.