

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di noci

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 250 gr di noci tritate
- 180 gr di zucchero
- 200 gr di farina
- 200 gr di frutta candita mista a dadini
- 4 uova
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 bustina di zucchero a velo.

PREPARAZIONE

- 1 Lavorare i tuorli con lo zucchero, unire gli albumi montati a neve ferma continuando a mescolare dal basso verso l'alto. Unire poco alla volta la farina, le noci, i canditi e il succo di limone. Versare il composto nella tortiera imburrata e infarinata e cuocere in forno caldo a 200° per 40 minuti circa. Servire tiepida cosparsa di zucchero a velo.