

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di noci

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

130 g di burro
80 g di zucchero
280 g di farina bianca
1 uovo
1/2 bustina di lievito
scorza di 1/2 limone grattugiata
vanillina (q.b.)
sale (q.b.)

RIPIENO

150 g di zucchero
30 g di miele
40 g di acqua
200 g di gherigli di noce
35 g di nocciole macinate
100 g di panna liquida
1 uovo
zucchero al velo (q.b.).

PREPARAZIONE

1 Pasta frolla: Montare il burro ammorbidito, con lo zucchero, il sale, il limone, un po' di vanillina fino ad ottenere un composto biancastro.

Incorporare l'uovo, fare rimontare bene, aggiungere la farina miscelata con il lievito ed impastare. Lasciare riposare per almeno due ore la pasta frolla avvolta in una pellicola, in luogo fresco.

2 Ripieno: Scaldare l'acqua, 150 g di zucchero ed il miele, rimestare e, senza più toccare il composto, fare caramellare. Aggiungere la panna e le nocciole macinate, miscelare delicatamente, bollire (2-3 minuti), aggiungere le noci e lasciare raffreddare.