

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta nera alle noci e nocciole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

- 150 g di noci e ncciole sghusciate
- 50 g di cacao amaro
- 50 g di farina 00
- 200 g di zucchero
- 1 bustina di lievito per dolci
- 200 g di latte
- 3 uova
- 1 bustina di vanillina
- 100 g di cioccolato fondente
- 1 cucchiaio di olio.

## PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti:

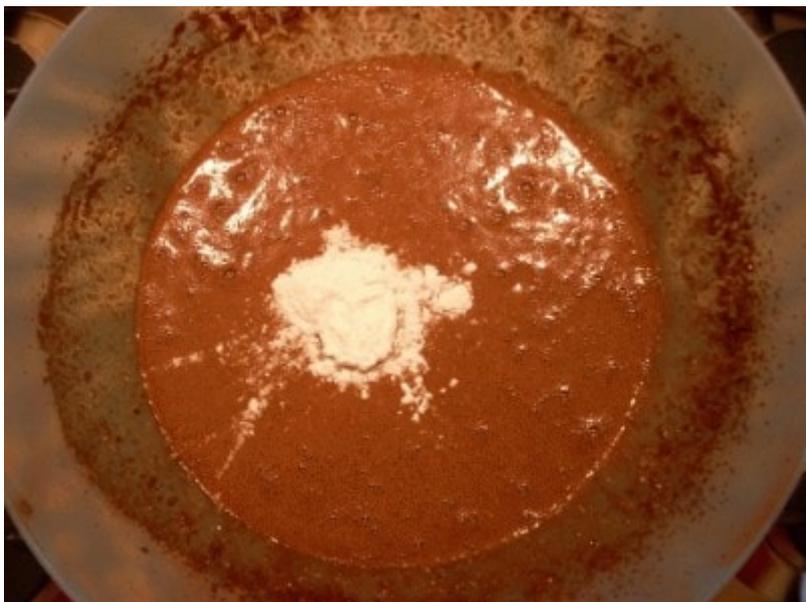


**2** Mescolare in una ciotola le uova con lo zucchero e il latte. Aggiungere le noci e le nocciole triturate, il latte, la vanillina, l'olio e infine la farina e il cacao.

Amalgamare e aggiungere il lievito e il cioccolato triturato grossolanamente.









**3** Imburrare una teglia e infornare per 35 minuti a 180°C.

Spolverizzare con zucchero a velo e servire.



