

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta alle noci



Se avete voglia di un dolce semplice e saporito, rustico e delizioso questa torta alle noci è davvero ciò che fa per voi. Il guscio di friabile pasta frolla racchiude in sé un cremoso ripieno al caffè che, in abbinamento con le noci, crea un gusto davvero speciale. Una volta assaggiata verrete conquistati dalla sua bontà! E dopo aver provato la torta alle noci potete sbizzarrirvi nel realizzare altre golose varianti, utilizzando mandorle o noci pecan per esempio.

Provate anche queste ricette di crostate:

[crostata di mele](#)

[crostata di marmellata](#)

[crostata di nespole](#)

PER LA FROLLA (PER UNO STAMPO DEL DIAMETRO DI 24 CM)

FARINA 00 250 gr

BURRO 120 gr

ZUCCHERO A VELO 100 gr

UOVA 1

ACQUA 2 cucchiaini da tavola

SALE

PER IL RIPIENO

GHERIGLI DI NOCI 150 gr

CAFFÈ 300 ml

ZUCCHERO 150 gr

FARINA 00 20 gr

UOVA 2

PER DECORARE

ZUCCHERO A VELO

GHERIGLI DI NOCI

CHICCHI DI CAFFÈ

PREPARAZIONE

- 1 Preparate la frolla: versate nel mixer la farina, il burro, un uovo, lo zucchero a velo e un pizzico di sale.

Aggiungete 1 o 2 cucchiaini di acqua all'occorrenza.



- 2 Lavorate la frolla velocemente, quanto basta per ottenere un composto omogeneo.

Raccogliete la pasta frolla in una palla, avvolgetela nella pellicola e riponetela in frigorifero per almeno 30 minuti.



3 Nel frattempo preparate il ripieno: tritate nel mixer le noci con la farina.





4 Aggiungete lo zucchero al caffè e mescolare con una frusta.



5 Sbattete 2 uova e unite, poco per volta, il caffè scaldato con lo zucchero.



6 Unite al composto al caffè le noci tritate e mescolate per amalgamare il tutto.





- 7** Stendete la pasta frolla e foderate con questa uno stampo tondo di 24 cm di diametro a cerniera, precedentemente imburrato.

Bucherellate il fondo della frolla e versatevi la farcia a base di caffè e noci.





8 Una volta cotta, sfornate la crostata e lasciatela raffreddare su di una griglia.

Poco prima di servirla in tavola, decorate la torta alle noci con zucchero a velo, gherigli di noci e chicchi di caffè.



