

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta alle noci

di: *Cookaround*



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.



