

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di noci

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO IN FRIGORIFERO



La **torta di noci** e caffè è un dolce dal sapore avvolgente e rustico, una **ricetta** perfetta per l'autunno. È una **torta di noci facile** da preparare, composta da un guscio di pasta frolla che racchiude un ripieno morbido e profumato. Le noci sono un ingrediente incredibilmente versatile: sono le protagoniste di dolci al cioccolato come i [brownies cioccolato e noci](#), di soffici [muffins alle noci](#) e sciroppo d'acero e persino di torte fresche come la [Torta al limone e noci](#). Si possono trasformare in uno [strudel alle noci](#) o nel classico [croccante alle noci](#). Ma le noci non sono solo per i dolci! Sono

l'ingrediente principale della famosa [Salsa di noci ligure](#), diventano un liquore digestivo nel [Nocino](#) e sono perfette per antipasti sfiziosi come [Sedano, gorgonzola e noci](#).

INGREDIENTI PER LA PASTA FROLLA

FARINA 00 250 gr

BURRO 120 gr

ZUCCHERO A VELO 100 gr

UOVO MEDIO 1

ACQUA FREDDA 1 cucchiaio da tavola

SALE FINO 1 pizzico

INGREDIENTI PER IL RIPIENO DI NOCI E CAFFÈ

NOCI SGUSCIATE 150 gr

CAFFÈ espresso allungato o caffè della moka - 300 ml

ZUCCHERO SEMOLATO 150 gr

FARINA 00 20 gr

UOVA MEDIE 2

INGREDIENTI PER DECORARE LA TORTA DI NOCI

ZUCCHERO A VELO

GHERIGLI DI NOCI

CHICCHI DI CAFFÈ facoltativi -

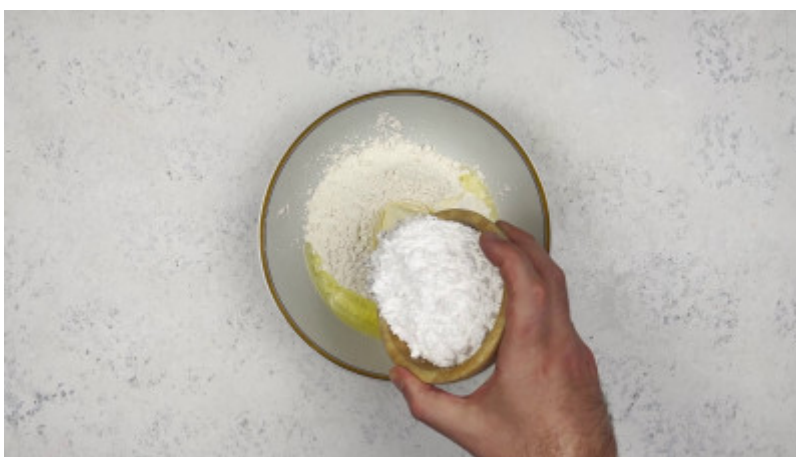
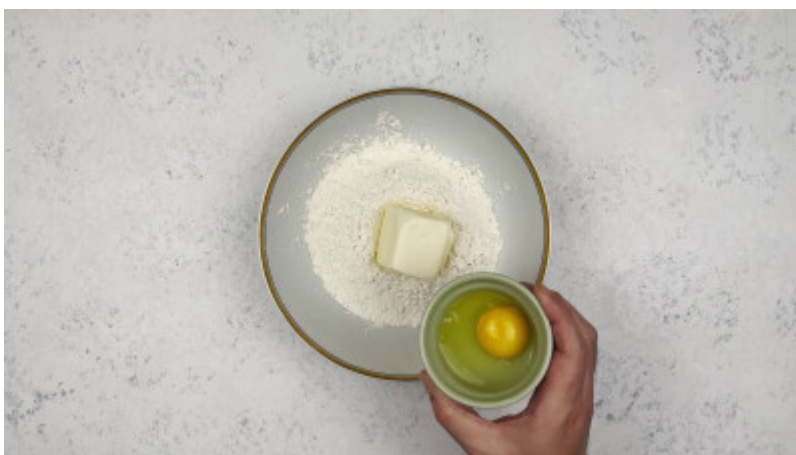
PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola capiente (o nel robot da cucina per fare prima) versa la farina, lo zucchero a velo e il pizzico di sale. Aggiungi il burro freddo a pezzetti e inizia a "sabbciare" il composto con le dita. Unisci l'uovo intero e l'acqua fredda (18 g).

Impasta velocemente con le mani: il calore è nemico della frolla, quindi lavorala giusto il tempo

necessario per ottenere un panetto liscio e compatto.

Avvolgi il panetto nella pellicola trasparente e mettilo in frigorifero per almeno 30 minuti. Questo riposo è fondamentale per stenderla senza che si rompa





2 Mentre la frolla riposa, metti nel mixer le noci sgusciate insieme ai 20 g di farina. Frulla a impulsi fino ad ottenere una "farina" grossolana.

Il trucco: Frullare le noci con la farina serve ad assorbire l'olio che rilasceranno, evitando che il composto diventi una pasta unta. Tieni da parte





3 Prepara il caffè (300 ml). Versalo in una ciotola capiente e aggiungi subito lo zucchero semolato, mescolando finché non è completamente sciolto.

Passaggio Cruciale: Lascia intiepidire il caffè zuccherato. Deve arrivare quasi a temperatura ambiente. Se aggiungi le uova ora che è bollente, le cuocerai creando una frittata!

Una volta tiepido, unisci le 2 uova e sbatti energicamente con una frusta a mano per amalgamare il tutto.





4 Riprendi la farina di noci preparata prima e uniscila al composto liquido di caffè e uova. Aggiungila poco per volta, mescolando sempre. Otterrai un ripieno piuttosto liquido: è normale.

Prendi la frolla dal frigo. Stendila con il mattarello su un piano infarinato (o tra due fogli di carta forno) fino ad uno spessore di circa 4-5 mm (non 1 cm come nella ricetta originale, altrimenti rimane cruda e pesante!).

Fodera lo stampo (base e bordi) con la frolla e la sua carta forno. Crea un bordo alto circa

2-3 cm per contenere il ripieno. Bucherella il fondo con una forchetta.

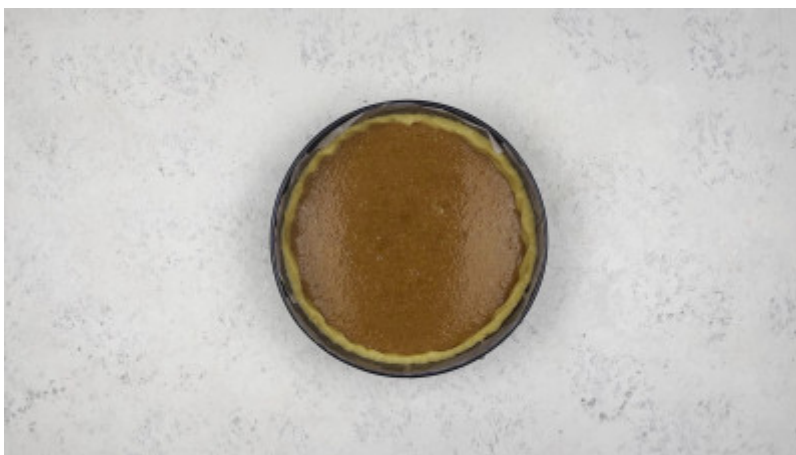




5 Versa il ripieno liquido all'interno del guscio di frolla. Cuoci in forno preriscaldato a 190°C (statico) per circa 30 minuti.

Consiglio: Se vedi che i bordi della frolla scuriscono troppo presto, copri la torta con un foglio di alluminio a metà cottura. Il ripieno si gonfierà e rassoderà.

Sforna e, cosa importantissima, fai raffreddare completamente prima di toglierla dallo stampo. Il ripieno si assesterà raffreddandosi. Decora con una spolverata di zucchero a velo, gherigli di noci e chicchi di caffè.





IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: Sostituisci la farina 00 (sia nella frolla che nel ripieno) con un preparato per dolci senza glutine o con della farina di riso.

Versione senza lattosio: Sostituisci il burro nella pasta frolla con 100 g di margarina vegetale fredda o con 80 g di olio di semi. Il resto della ricetta è naturalmente senza lattosio.

Versione light: Per una versione più leggera, puoi preparare una pasta frolla all'olio e sostituire parte dello zucchero nel ripieno con un dolcificante a zero calorie.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: Il riposo della pasta frolla in frigorifero è fondamentale. Non saltare questo passaggio: l'impasto freddo sarà molto più facile da stendere e in cottura manterrà meglio la forma, risultando più friabile.

Lo sfizio in più: Per un gusto ancora più intenso, aggiungi un bicchierino di liquore al caffè o del rum scuro al ripieno. E per un tocco goloso, inserisci qualche pezzetto di cioccolato fondente nell'impasto del ripieno.

L'idea per i bambini: Il sapore del caffè può essere troppo forte per i più piccoli. Prepara una versione per loro sostituendo il caffè con del latte e cioccolato, oppure con del semplice latte aromatizzato alla vaniglia.

Idea antispreco: Se ti avanza del caffè dalla preparazione, non buttarlo! Puoi usarlo per bagnare dei biscotti per un tiramisù veloce, o congelarlo in cubetti da usare per rinfrescare il caffè freddo in estate.

COME SI CONSERVA LA TORTA DI NOCI

La torta di noci si conserva in frigorifero, coperta con una campana per dolci, per 3-4 giorni. Anzi, il giorno dopo è ancora più buona, perché il ripieno si assesta e i sapori si amalgamano.