

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce alle noci con glassa al cioccolato

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



1 cucchiaio di olio di semi

4 cucchiai di acqua bollente.

Granella di mandorle.

PREPARAZIONE

- 1 Sciogliete il lievito con il latte tiepido e un cucchiaino di zucchero.



- 2 Fate riposare per 30 minuti.



3 In una ciotola mettete la farina e lo strutto.



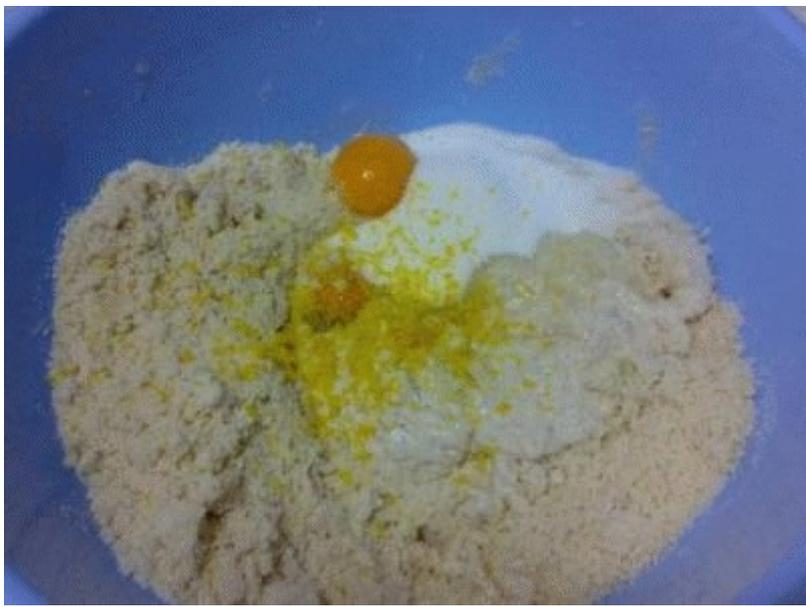
4 Mescolate bene con le mani.



5 Fino ad avere un composto come questo.



6 Adesso unite il lievito, l'uovo, i tuorli, lo zucchero, il sale, la buccia grattugiata del limone.



7 Impastare bene il tutto fino a rendere l'impasto omogeneo.



8 Dividetelo in tre parti.



9 Con l'aiuto del mattarello stendete ogni parte sopra un piano infarinato.



10 Prendete la prima sfoglia, arrotolatela sul mattarello.



11 E mettete la sfoglia nella teglia rettangolare.



12 Fate aderire bene la pasta nei bordi.



13 Sopra l'impasto stendete 2 -3 cucchiari di marmellata.



14 Mescolate insieme le noci, lo zucchero e la scorza del limone.

Coprite la base con metà composto di noci.



15 Sopra questo composto mettete la seconda sfoglia, altra marmellata, e l'altra metà del composto di noci.

Coprite con l'ultima sfoglia e bucatene la superficie con una forchetta.



16 Fate cuocere a 180°C per 35 minuti circa.



17 Per la glassa: mescolate lo zucchero a velo con il cacao amaro e un cucchiaio di olio di semi.



18 Unite l'acqua bollente amalgamando bene il tutto.



19 Versate la glassa sulla torta.

Livellate bene la glassa per coprire tutta la superficie.



20 Sopra come decorazione mettete un pò di granella di mandorle.



