

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta alle noci

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO DELLA FROLLA



INGREDIENTI

FARINA 270 gr

BURRO 120 gr

UOVA 3

ZUCCHERO 100 gr

ZUCCHERO A VELO 100 gr

GHERIGLI DI NOCI 100 gr

CAFFÈ 200 ml

SALE

PER DECORARE

GHERIGLI DI NOCI

CHICCHI DI CAFFÈ

CACAO AMARO

PREPARAZIONE

1 Preparate la frolla come di consueto ovvero impastando 250 g farina con il burro, un uovo, lo zucchero a velo ed un pizzico di sale.

Lavorate la frolla velocemente, giusto quanto serve per ottenere un composto omogeneo.

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

Nel frattempo tritate nel mixer le noci con la farina rimasta (20 g).



2 Sbattete due uova ed unitevi, poco per volta, il caffè scaldato con lo zucchero.



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



- 4 Stendete la pasta frolla e foderate con questa uno stampo tondo di 20 cm di diametro imburrato.

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



- 5 Infornate la torta a 190°C per 30 minuti.

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

Poco prima di servirla in tavola, decoratela con del cacao amaro, gherigli di noci e chicchi di caffè.

