

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta canadese

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 45 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



### INGREDIENTI

300 g di farina  
100 g di zucchero  
4 cucchiaini di burro ammorbidito  
  
2 uova  
200 ml di latte  
200 ml di sciroppo d'acero  
100 g di gherigli  
di noci  
una bustina di lievito  
sale.

### PREPARAZIONE

**1** Tritate le noci.



**2** Mescolate il burro ammorbidito con lo zucchero.



**3** Aggiungete un uovo alla volta amalgamate bene il tutto.



4 Aggiungete la farina, alternandola con il latte.



5 Aggiungete il lievito e un pizzico di sale.



6 Mettete lo sciroppo d'acero in un tegame e fatelo bollire.



7 Appena bolle aggiungete le noci tritate. Mescolate e cuocete 1 minuto (per far sì che lo sciroppo si addensi un po').





- 8 Foderate una teglia da 26 cm di diametro con carta da forno, mettete sul fondo le noci e coprite con l'impasto.





**9** Infornate a 180°C.

Fate la prova stecchino per la cottura.



**10** Aspettate che si raffreddi e poi capovolgetela.

