

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di nocciole

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



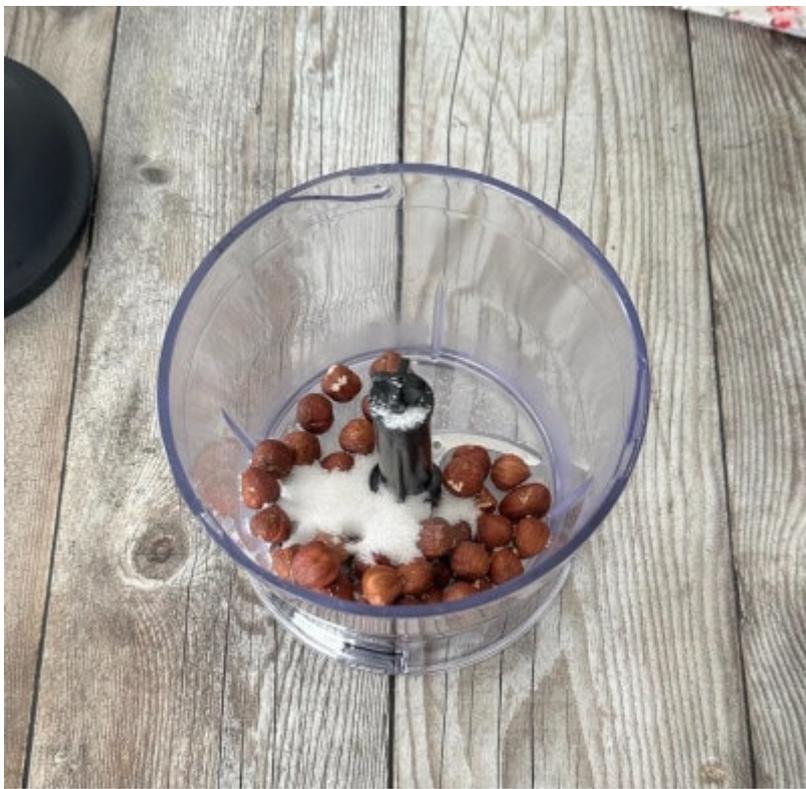
Scopri come fare la torta di nocciole soffice e gustosa, un dolce rustico ideale per gli amanti della frutta secca.

INGREDIENTI PER CUCINARE LA TORTA DI NOCCIOLE

NOCCIOLE 150 gr
BURRO 100 gr
UOVA MEDIE 3
ZUCCHERO 100 gr
FARINA 00 150 gr
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

COME FARE LA TORTA DI NOCCIOLE

- 1 Metti tutte le nocciole e un cucchiaino di zucchero (preso dal totale) in un mixer da cucina e frulla tutto ad impulsi per non riscaldare troppo. Trasforma zucchero e nocciole in un tritato molto fine.



2 Trasferisci le nocciole frullate in una ciotola e aggiungi il burro fuso.



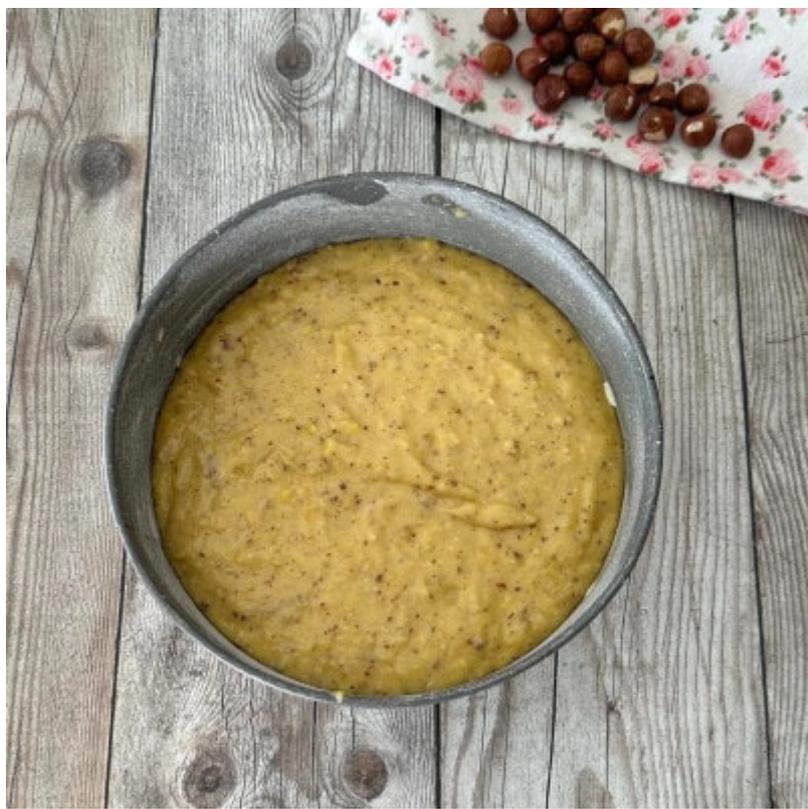
3 unisci anche le uova intere, la farina 00 e la bustina di lievito per dolci.



4 Mescola l'impasto con una spatola e trasferiscilo nella tortiera già imburrata e infarinata.



- 5 Cuoci la torta di nocciole in forno statico a 180°C per circa 30 minuti. Quando la torta è cotta, sfornala e lasciala raffreddare bene prima di toglierla dallo stampo. Servi tagliata a fette, spolverizzata con dello zucchero a velo.



TORTA DI NOCCIOLE SOFFICE: RICETTA TRADIZIONALE CON FARINA

La **torta di nocciole** è un dolce rustico e soffice, perfetto per chi ama i dolci con frutta secca. Questa ricetta tradizionale piemontese cucinata con farina di frumento e **nocciole tostate**, crea un impasto morbido e ricco di sapore. Perfetta per ogni occasione, dalla colazione alla merenda,

la torta di nocciole può essere arricchita con cioccolato fondente o [marmellata](#) per una versione ancora più golosa. Facile da preparare, questa **torta rustica** è un classico della **pasticceria italiana**, ideale per chi desidera un dolce genuino e dal gusto intenso.

CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Quando prepari la **torta di nocciole**, puoi sfruttare le nocciole che hai già in dispensa, anche se fossero spellate la torta non perderebbe in gusto.

Se ti avanzano nocciole tritate, puoi usarle per guarnire altri dolci, come [biscotti](#) o [crostate](#), oppure per guarnire del [gelato fatto in casa](#).

TRUCCHI E CONSIGLI PER FARE LA TORTA DI NOCCIOLE PERFETTA

Per ottenere una **torta soffice alle nocciole**, è importante scegliere nocciole di qualità e tostarle leggermente prima di tritarle. Questo processo esalta il sapore delle nocciole e rende l'impasto più aromatico.

Usa farina di frumento per dare struttura alla torta, mescolandola con le nocciole tritate finemente. Assicurati di montare bene le uova con lo zucchero per incorporare aria e ottenere una consistenza leggera.

Se desideri un tocco extra di dolcezza, puoi aggiungere scaglie di cioccolato fondente all'impasto o guarnire la torta con una copertura al cioccolato.

Cuoci la torta a 180°C per circa 35-40 minuti, controllando che sia ben dorata in superficie.

COME CONSERVARE LA TORTA DI NOCCIOLE

La **torta di nocciole** può essere conservata a temperatura ambiente per 2-3 giorni, coperta con una campana di vetro o in un contenitore ermetico.

Se preferisci, puoi congelarla a fette e riscaldarla leggermente al momento di servirla. In questo modo, il dolce manterrà la sua morbidezza e freschezza anche dopo alcuni giorni.