

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta di noci

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



### INGREDIENTI

4 uova  
200 g zucchero  
200 g gherigli noci  
100 g burro  
2 cucchiai farina  
1 bustina  
vanillina  
zucchero a velo per decorare  
burro e farina per lo stampo  
1 pizzico di sale.

### PREPARAZIONE

**1** Lavorare il burro a temperatura ambiente a crema con una spatola di legno, unendo a mano mano lo zucchero. Incorporare i soli tuorli, uno alla volta, amalgamando bene, poi aggiungere le noci tritate, la vanillina, la farina setacciata e il sale.  
Mescolate ogni volta che aggiungete un ingrediente.

Montate gli albumi a neve densa e uniteli al composto, dal basso verso l'alto.

Ungete di burro e infarinate lo stampo da 22 cm di diam. versare il composto e infornare a 180° per circa 40'.

Lasciare raffreddare la torta nello stampo e una volta sformato cospargere di zucchero a velo.