

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di noci

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 6 tuorli d'uovo
- 150g di zucchero
- 1 scorza di limone
- 50g di farina
- 100g di noci spellate
- 50g di mandorle spellate
- 3 albumi
- 30g di zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 Montare i tuorli assieme allo zucchero e aggiungere la scorza di limone grattugiata.

Lasciare le noci e le mandorle, per 5 minuti, in forno caldo affinché si asciughino; quindi tritatele finemente e unitele alle uova aggiungendo la farina setacciata.

Amalgamare il composto. Montare gli albumi a neve e incorporarli con delicatezza.

Imburrare una tortiera, versare l'impasto e cuocere per 30 minuti in forno caldo.

Levare il dolce dalla tortiera e spolverizzarlo con lo zucchero a velo.

2 Buonissima!