

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta di noci

di: *Lara*

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 asciugino; 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!