

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta nera alle noci e nocciole

di: *Paola.memole*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

- 150 g di noci e ncciole sgusciate
- 50 g di cacao amaro
- 50 g di farina 00
- 200 g di zucchero
- 1 bustina di lievito per dolci
- 200 g di latte
- 3 uova
- 1 bustina di vanillina
- 100 g di cioccolato fondente
- 1 cucchiaio di olio.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Mescolare in una ciotola le uova con lo zucchero e il latte. Aggiungere le noci e le nocciole triturate, il latte, la vanillina, l'olio e infine la farina e il cacao.

Amalgamare e aggiungere il lievito e il cioccolato triturato grossolanamente.









3 Imburrare una teglia e infornare per 35 minuti a 180°C.

Spolverizzare con zucchero a velo e servire.



