

Le ricette dei bed & breakfast

SCOPRIPIEMONTE



TORTA di NOCCIOLE

- * 150/200 grammi di nocciole
(tostate e sbucciate)
- * 2 etti di zucchero scarsi
- * 3 uova
- * 200 grammi di farina
- * 1 bustina di lievito naturale
- * 1 tazza di latte
- * 1 etto di burro (sciolto)
- * scorza di limone grattugiata

Montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso. Unire al composto la farina e il burro sciolto e raffreddato. Amalgamare anche le nocciole finemente tritate al mixer e poca scorza di limone grattugiata.

Per ultimo aggiungere il latte in cui è stato sciolto uniformemente il lievito.

Versare l'impasto in una teglia precedentemente imburrata e infarinata e cuocere in forno preriscaldato a 180/200° per 30/40 minuti.

In alcuni forni è bene coprire la torta con la carta stagnola per i primi 20 minuti, per evitare di bruciare la crosta.