

Le ricette dei bed & breakfast

SCOPRIPIEMONTE



TORTA di NOCCIOLE

- * 200 gr. farina
- * 100 gr. nocciole tostate
- * 100 gr. zucchero
- * 100 gr. burro
- * un cucchiaio di grappa
- * buccia di limone grattugiata
- * un pizzico di cannella

Tritare finemente le nocciole.

Amalgamare bene il burro con lo zucchero, aggiungere le nocciole tritate, la farina e gli altri ingredienti.

Rivestire una teglia con la carta da forno e stendere tutto l'impasto formando uno strato sottile.

Riporre in forno preriscaldato a 180°C per 30-40 minuti sino ad una completa doratura.