

TORTA DI NOCCIOLE

INGREDIENTI:

- Gr. 350 di nocciole
- Gr. 250 di zucchero
- Gr. 150 di burro
- Gr. 150 di farina 0
- 3 uova
- 1 bustina di lievito per dolci
- 3 cucchiaini di rhum o cognac
- un pizzico di sale

Tritare finemente le nocciole (con il mixer insieme ad uno o due cucchiaini di zucchero per evitare che prendano il sapore oleoso) e mescolarle con lo zucchero rimasto, la farina ed il lievito (passare la farina ed il lievito attraverso un colino).

Ammorbidire l'impasto con i tuorli leggermente sbattuti, il burro fuso freddo, il liquore e gli albumi montati a neve con un pizzico di sale.

Versare il composto in una teglia del diametro di 24/26 cm. imburrata ed infarinata ed infornare nel forno già caldo a 180°. Cuocere per 30 / 40 minuti.

Giuseppe Frassinelli