

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Torta di noci

Strawberry · Saturday, May 10th, 2014

Ingredienti:(6 persone)

- 220gr farina
- 300gr gherigli di noce
- 4 uova
- 180gr zucchero
- 200gr canditi misti
- 20gr zucchero a velo
- 20gr burro
- un cucchiaio succo di limone

Preparazione:

In una terrina, lavorate con un cucchiaio di legno i tuorli con lo zucchero, fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Montate a neve gli albumi a neve ben ferma e uniteli ai tuorli delicatamente, mescolando dal basso verso l'alto, aggiungete lentamente 200gr di farina, 250gr di noci tritate, i canditi, amalgamate bene e infine aggiungete il succo di limone. Imburrate e infarinate una tortiera, versatevi il composto e livellatelo con una spatola, decorate con il resto dei gherigli e cuocete in forno a 200° per 40 minuti circa, sfornatela, cospargete con lo zucchero a velo e servite.

This entry was posted on Saturday, May 10th, 2014 at 6:21 pm and is filed under [Italiane](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.