

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Torta di nocciole

Strawberry · Tuesday, January 22nd, 2013

Ingredienti:(6-8 persone)

- 350gr pasta frolla
- 120gr burro
- 100gr zucchero a velo
- 20 gr zucchero
- 100gr mandorle
- 80gr nocciole
- 50gr fecola
- 100gr farina di mais
- 80gr pezzetti di cioccolata
- 3 tuorli
- un uovo

Preparazione:

Sgusciate le mandorle e frullatele grossolanamente con lo zucchero. Ammorbidite il burro con lo zucchero a velo e unite l'uovo intero, i tuorli, la farina di mais, la fecola e 100gr di mandorle frullate. Stendete la pasta frolla, rivestite una tortiera e spalmate sulla superficie il composto con le mandorle, cospargete con i pezzetti di cioccolata e le nocciole tritate grossolanamente. Cuocete in forno a 200° per 50 minuti.

This entry was posted on Tuesday, January 22nd, 2013 at 10:13 am and is filed under [Dolci](#), [Italiane](#), [Ricette](#)

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.