

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Torta di noci

Strawberry · Thursday, April 15th, 2010

### Ingredienti: (4 persone)

- 270 gr farina
- 3 uova
- 120 gr burro
- 100 gr zucchero a velo
- 100 gr zucchero
- 100 gr noci
- 2 dl caffè
- un pizzico di sale
- cacao amaro in polvere
- qualche gheriglio di noce e qualche chicco di caffè

### Preparazione:

Versate 250 gr di farina a fontana su di un piano da lavoro, al centro mettete il burro morbido a fiocchetti, lo zucchero a velo e un pizzico di sale. Impastare con la punta delle dita, e otterrete un composto a briciole, aggiungete un uovo e impastare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Formare una palla avvolgerla nella pellicola e metterla a riposare in frigo per circa mezz'ora. Tritare le noci e la farina rimasta nel mixer. In una ciotola sbattete 2 uova con la forchetta. Scaldare il caffè zuccherato, quando si forma una schiuma sulle uova, versateci il caffè. Unire le noci tritate e mescolare. Stendete la pasta in una sfoglia sottile e rivestire uno stampo di circa 20 cm ricoperto di carta forno. Togliete la pasta in eccesso, bucherellate il fondo e riempite la base con la crema alle noci. Cuocete la torta in forno preriscaldato a 200° per 30 minuti, fare raffreddare e decorare con una spolverata di cacao amaro, gherigli di noce e chicchi di caffè.

This entry was posted on Thursday, April 15th, 2010 at 2:54 pm 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.

