



TORTA DI NOCCIOLA

Ingredienti

300g di farina di nocciole
200g di zucchero semolato
4 uova intere
sale un pizzico
20 g di cacao amaro

Procedimento

Nella ciotola di una planetaria munita di fruste monta gli albumi a neve. Sempre sbattendo, unisci lo zucchero in 3 volte fino a rendere gli albumi fermi e cremosi. Aggiungi un tuorlo alla volta e sbatti fino al completo assorbimento. A mano, con un leccapentole o con una frusta, unisci la farina e infine un pizzico di sale e il cacao amaro.

Imburra la tortiera e foderla il fondo con un cerchio di carta forno. Trasferisci al suo interno il composto e cuoci in forno statico a 180° per circa 30/35 minuti.

Una volta pronta, sfornala e falla raffreddare; poi sformala, adagiala su un piatto di portata e spolverizzala con dello zucchero a velo.

La torta di nocciole è pronta per essere servita!

Decidi di servirla intera su vassoio da portata oppure dividendola sui piattini da finger.

Puoi accompagnarla con una crema inglese, dello zabaione oppure con una pallina di gelato alla vaniglia.