

Ricette a quadretti

Comfort food di stagione: la torta alle nocciole



Ebbene si: è giunto il momento di fare il **cambio di stagione**, sia negli armadi che nelle ricette postate sul blog!

Già questi **biscotti ripieni** tendevano un po' all'autunno ma ora passiamo direttamente al **comfort food** per le giornate grigie e piovose... e allora cosa meglio di una **torta alle nocciole??**

N. porzioni: 8

Tempo: 80 min

Ingredienti

- 300 gr farina per dolci
- 200 gr nocciole tostate e spellate
- 200 gr zucchero
- 200 gr latte
- 60 gr burro a temperatura ambiente
- 3 uova
- 1 limone non trattato
- 1 bustina lievito per dolci

Istruzioni

1. Frullare le nocciole (tostate e spellate) con un cucchiaino di zucchero, fino ad ottenere una farina.
2. In una ciotola lavorare il burro morbido con lo zucchero; quindi unire un uovo per volta, poi la buccia grattugiata ed il succo del limone, la farina di nocciole e infine la farina setacciata insieme al lievito, alternandola col latte.
3. Imburrare ed infarinare uno stampo rotondo, versarvi il composto e far cuocere per 40 minuti in forno già caldo a 180°.
4. Sforare, far raffreddare, spolverizzare con zucchero a velo.

Note

Questa torta si può servire anche come dessert, accompagnata da un pochino di panna montata o gelato alla vaniglia.