

Torta di nocciole

In questa ricetta, come in altre, ho sostituito il burro con il cioccolato, ricco di burro di cacao: la tavoletta deve essere rigorosamente gianduia in quanto riprende il sapore di nocciola del dolce.

L'ingrediente principale della torta è la farina di nocciola; se non riesci a trovarla, la puoi sostituire con altrettante nocciole, tostate e tritate molto finemente.

Ingredienti:

- 200 g di farina di nocciole
- 150 g di zucchero
- 100 g di farina 00
- 100 g di cioccolato gianduia
- 80 g di granella di nocciole
- 4 uova
- 50 ml di latte
- ½ bustina di lievito istantaneo

Preparazione:

fai fondere il cioccolato, poi lascialo intiepidire.

Nel frattempo sbatti le uova con lo zucchero per almeno 10 minuti usando le fruste elettriche. Quando sono diventate chiare e spumose, aggiungi il cioccolato facendolo colare a filo e continuando a mescolare velocemente.

Unisci in sequenza la farina di nocciole, la farina 00, la granella e il latte a temperatura ambiente. Per ultimo incorpora il lievito.

Versa in una tortiera da 24 cm di diametro e cuoci in forno a 180°C per circa 40 minuti, poi spegni e fa raffreddare il dolce nel forno chiuso.