
Torta con crema di nocciole

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Un dolce per ogni occasione, da servire a colazione con il latte, a merenda per far felici i piccoli, ma anche a cena come dessert, accompagnato con soffice panna montata

INGREDIENTI per 8 persone › 130 g di farina 0 › 130 g di burro morbido › 120 g di zucchero di canna › 3 uova › 130 g di nocciole sgusciate › 130 g di crema spalmabile di nocciole › 70 g di gocce di cioccolato fondente › 1 bicchiere di latte › ½ bustina di lievito › 130 g di cioccolato fondente › 200 g di granella di nocciole

PREPARAZIONE In una ciotola mettere il burro morbido con lo zucchero di canna e lavorare con le fruste per ottenere una crema soffice, unire le uova una alla volta, la farina e quando il tutto sarà ben amalgamato, aggiungere le nocciole tritate finemente, la crema di nocciole, le gocce di cioccolato fondente e in ultimo il latte in cui avrete stemperato il lievito. Ungere con il burro una tortiera dal diametro di 24 cm e versarvi il composto. Cuocere nel forno preriscaldato a 180°C per circa 45 minuti, controllando l'avvenuta cottura con l'ausilio di uno stecchino. A cottura ultimata lasciar freddare, quindi sformare e ricoprire con il cioccolato fondente, precedentemente sciolto a bagnomaria. Decorare i bordi della torta con granella di nocciole.