



TORTA DI NOCCIOLE

❖ ***FATTA DA***

❖ ***AURORA TRINCHERO***



INGREDIENTI:

❖ 250 Gr di nocciole tritate

❖ 125 Gr zucchero di canna

❖ 3 uova grandi

❖ 50 grammi farina bianca

A decorative white floral border with intricate scrollwork and leaf patterns surrounds the central text area. The border is symmetrical and frames the content against a dark background.

PROCEDIMENTO

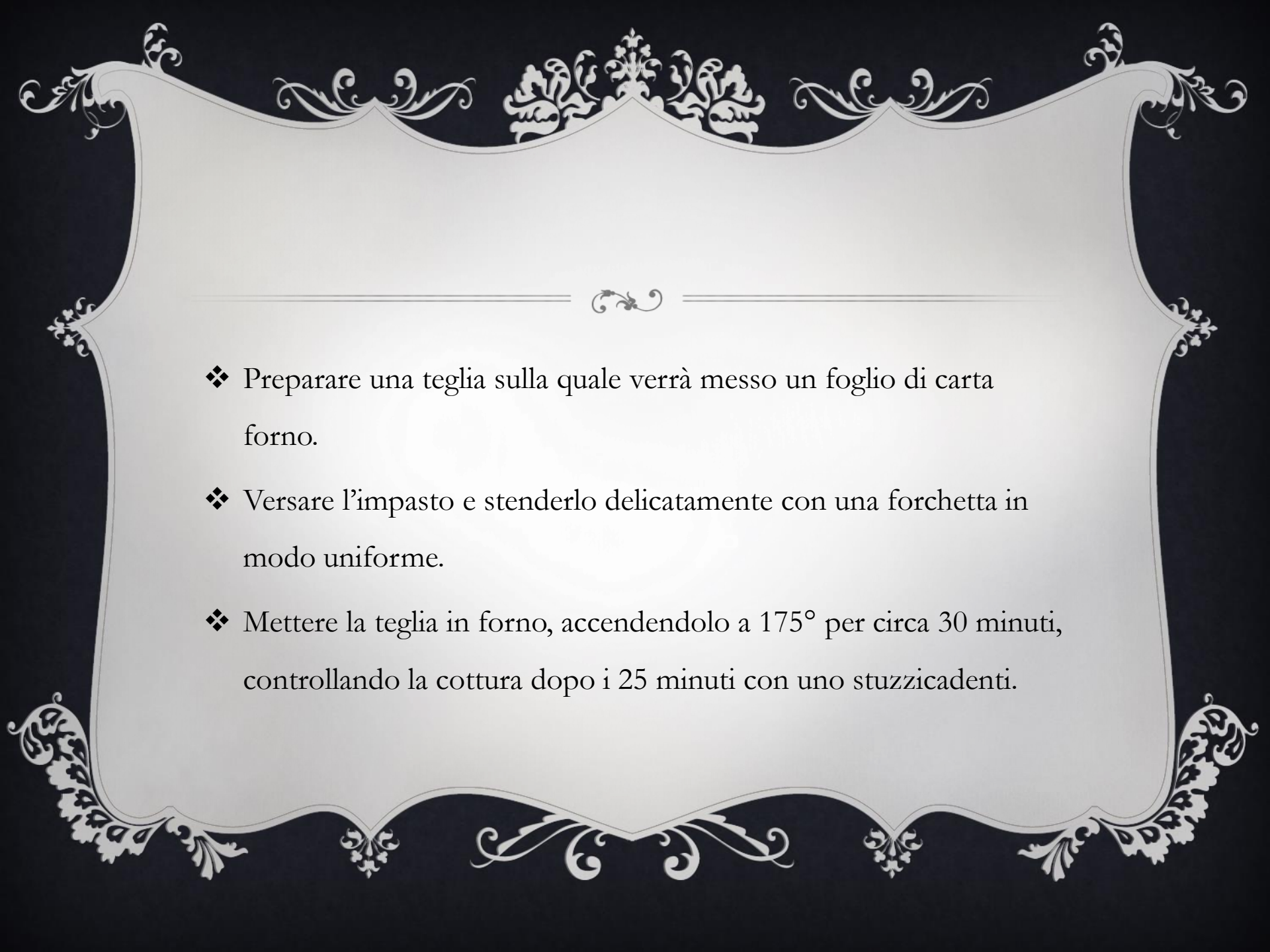
- ❖ Lavarsi accuratamente le mani prima di procedere nella preparazione.
- ❖ Pesare 250 grammi di nocciole tostate
- ❖ Tritare finemente le nocciole fino a farle diventare farina
- ❖ Vuotare la farina di nocciole in un contenitore e aggiungere 50 grammi di farina bianca
- ❖ Dopo aver mescolato le due farine aggiungere tre uova intere
- ❖ Aggiungere 125 grammi di zucchero di canna.





- ❖ Mescolare tutti gli ingredienti in modo che l'uovo si incorpori bene e il composto diventi cremoso ma senza grumi.



- 
-
- ❖ Preparare una teglia sulla quale verrà messo un foglio di carta forno.
 - ❖ Versare l'impasto e stenderlo delicatamente con una forchetta in modo uniforme.
 - ❖ Mettere la teglia in forno, accendendolo a 175° per circa 30 minuti, controllando la cottura dopo i 25 minuti con uno stuzzicadenti.



A COTTURA ULTIMATA:

❖ Togliete la torta dal forno lasciandola raffreddare per circa 15 minuti.,

❖ Decorate a piacere.

❖ BUON APPETITO!!

