

TORTA DI NOCCIOLE

Ingredienti per 6 persone:

240 g di farina bianca,
180 g di zucchero,
300 g di nocciole,
120 g di burro,
3 uova,
1 bustina di lievito in polvere per dolci,
1 bicchierino di latte.

Tenete il burro a temperatura ambiente 20 minuti.

Scaldate il forno a 180°.

Sgusciate e spellate tutte le nocciole.

Per spellarle meglio, tuffatele 1 minuto in acqua bollente.

Scolatele e asciugatele, strofinandole con un telo da cucina.

Disponetele su una placca foderata con carta da forno.

Tostatele 3 minuti nel forno.

Mettetele in un tritatutto con un cucchiaino di zucchero e sminuzzatele finemente.

Mettete 100 g di burro con lo zucchero rimasto in una ciotola.

Montatelo bene con un cucchiaino di legno.

Lo zucchero si deve completamente sciogliere.

Incorporate, uno alla volta, le uova.

Continuate a montare, per amalgamarle bene.

Non aggiungete il secondo uovo, se il precedente non è stato assorbito.

Setacciate in un'altra ciotola 220 g di farina con il lievito.

Unite il trito di frutta secca, mescolando; tenete da parte due cucchiaini per la decorazione.

Amalgamate la miscela di farina e nocciole lentamente al composto di burro e uova, un cucchiaino alla volta.

Incorporate il latte, mescolate.

Dovete ottenere un composto privo di grumi: se risulta troppo compatto, aggiungete 2-3 cucchiaini di latte.

Imburrate uno stampo rotondo di 24 cm di diametro con il burro rimasto.

Spolverizzatelo con la farina tenuta da parte.

Ruotate lo stampo, per infarinarlo uniformemente.

Eliminate la farina in eccesso.

Versatevi il composto preparato, livellatelo con una spatola o con il dorso di un cucchiaino leggermente inumiditi.

Cuocete il dolce in forno 35 minuti.

Verificate la cottura, infilando uno stecchino nel dolce: se esce asciutto il dolce è

pronto, altrimenti proseguite la cottura 5-10 minuti.

Togliete la torta dal forno, lasciatela raffreddare.

Sformatela, spolverizzate la superficie con le nocciole tritate tenute da parte e servite.