



Torta di mandorle e nocciole - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

dolce - crostata - frutta secca

Montare a spuma 80 gr. di burro con 4 tuorli d'uovo, unire 150 gr. di zucchero, la scorza grattugiata di un limone, 150 gr. di farina setacciata con un pizzico di sale ed una bustina di lievito per dolci, 250 gr. di mandorle e nocciole tritate finissimo, 50 gr. di cioccolato fondente grattugiato, 1/2 lt. di latte, gli albumi montati a neve.  
Cuocere a 180° per 40 minuti circa.

