



Pandolce di noci - [Visualizza sul sito](#)
di pappoletta72

torta - dolce - frutta secca - colazione

Ingredienti:

250 g di farina
15 g di lievito in polvere
100 g di zucchero di canna
150 g di gherigli di noce
2,5 dl di latte
40 g di burro
1 uovo
1 pizzico di sale.

Procedimento:

Preriscaldate il forno a 180°.

Tostate le noci e tritale.

Imburrate e infarinate la tortiera.

Setacciate la farina con il lievito e il pizzico di sale.

Fondete il burro.

Lavorate in una terrina il latte con l'uovo, lo zucchero e il burro fuso. Quindi aggiungete poco alla volta la farina.

Alla fine incorporate le noci e amalgamate il tutto.

Versate nello stampo e cuocete a 180°.

L'enciclopedia diceva un'ora, ma nel forno di mia madre sono bastati 30 minuti.