



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

dolce - plume cake -

In una ciotola, piuttosto capace, lavorare 150 g di burro con 150 g di zucchero a velo, fino a ottenere una crema soffice, quasi bianca. Incorporare, uno alla volta, 3 tuorli d'uovo e, successivamente, i tre albumi. Aggiungere un cucchiaino di scorza grattugiata di limone (da coltivazione biologica), un pizzico di vaniglina e due cucchiaini di liquore amaretto o di rum.

In un'altra ciotola, mescolare 130 g di farina bianca da dolci con 130 g di nocciole, spellate e tritate finemente al mixer, e un cucchiaino di lievito in polvere per dolci. Unire la miscela alla crema di burro e zucchero e rimescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Imburrare una teglia da forno rettangolare e infarinare fondo e pareti. Versare il composto e mettere nel forno preriscaldato. Cuocere a 180° per 50 minuti, al massimo un'ora.

Sfornare, lasciar intiepidire la torta e quindi sformare su un piatto di portata. Lasciarla raffreddare prima di servirla.

