



Dolce con le noci - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

torta - frutta secca

Ingredienti:

240 gr di farina bianca,  
3 uova,  
150 gr di zucchero,  
100 gr di noci,  
100 gr di uva passa,  
100 gr di cioccolato fondente  
80 gr di burro,  
1 bustina di lievito per dolci,  
la buccia grattugiata di un limone,  
2 cucchiaini di rum o brandy,  
1 busta di zucchero a velo

Procedimento:

Ammollare l'uvetta nel liquore.

Fare a pezzettini il cioccolato fondente.

Dividere le chiare d'uovo dai tuorli: montare a neve le chiare e mettere i tuorli in una terrina.

Lavorare a lungo i tuorli con il burro e lo zucchero.

Incorporare, continuando a mescolare, le noci macinate, la buccia di limone, il cioccolato a pezzettini e l'uvetta ben scolata dal liquore. Aggiungere quindi la farina mescolata al lievito, alternandola a cucchiaiate di chiare montate a neve.

Versare il composto in uno stampo imburrato e infarinato leggermente.

Cuocere in forno a 180A° per 40/60 minuti.

Aspettare che sia freddo prima di toglierlo dallo stampo.

