



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

Ingredienti:

300gr di nocciole, 300gr zucchero, 100gr margarina, 6 uova 1/2 bustina di lievito, 100gr cioccolato fondente (facoltativo) una tazzina di latte.

Preparazione:

Montare i bianchi d'uovo e mettere da parte. Tritare il cioccolato e metterlo in una ciotola. Senza lavare il boccale, tritare le nocciole con un po' di zucchero 5 sec. vel. turbo e mettere nella ciotola un po' distanziate dal cioccolato tritato. Fondere la margarina e distribuirla sulle nocciole tritate. Nel boccale mettere i tuorli e lo zucchero rimasto 20 sec. vel. 6 aggiungere il lievito 10 sec. vel. 5. Aggiungere il contenuto della ciotola e 50 gr. di latte e mescolare a vel 2. Aggiungere i bianchi montati a neve e mescolare aiutandosi con la spatola. In ultimo tritare grossolanamente il cioccolato: qualche colpo a vel. Turbo a seconda dei gusti. Foderare una teglia bassa e larga (tipo per crostate) con carta da forno. Nel frattempo preriscaldare il forno a 180° e far cuocere per circa 1/2 ora. E' una torta senza farina per cui non lieviterà come le altre, ma se si seguono le indicazioni alla lettera risulterà molto morbida

Di Arabella dal forum "SpazioLink.com".

eCucinando.it