

Torta di nocciole delle Langhe

Ingredienti per 8 persone

260 gr. di farina 00
250 gr. di nocciole spellate
150 gr. di zucchero semolato
210 gr. di burro
3 uova
1 cucchiaino di lievito per dolci
2 cucchiaini di zucchero a velo
8-9 nocciole spellate per la decorazione
1 pizzico di sale

Versate le nocciole nel bicchiere di un mixer, aggiungete 2 cucchiaini di zucchero semolato e 2 di farina, tritatele finemente. Pulite il contenitore con un pezzo di carta da cucina, inseritevi 200 gr. di burro freddo tagliato a pezzetti. Azionate fino ad ottenere una palla omogenea. Aggiungete poco per volta, lo zucchero rimasto continuando a montare a una velocità media. Unite 250 gr. di farina setacciata con il lievito e il pizzico di sale, alternandola alle nocciole tritate e alle uova, precedentemente sbattute con una forchetta.

Imburrate e infarinate una tortiera, versatevi il composto preparato e livellate la superficie con il dorso di un cucchiaio. Fate cuocere in forno, già caldo a 170 gradi per 45 minuti. Estraiete la tortiera dal forno e fate raffreddare. Sformate la torta su un piatto di portata, spolverizzatela con lo zucchero a velo e decorate il centro della torta con le nocciole rimaste, servite.