

Torta di nocciole

Ingredienti per 6 persone:

200 gr.di farina
100 gr.di burro
150 gr.di nocciole tostate e tritate
200 gr.di zucchero
3 uova
1 bustina di lievito vanigliato per dolci
1 cucchiaio di olio di oliva
150 ml.di latte

Preparazione

Ungete uno stampo di 26 cm.di diametro con 10 gr.di farina. Sciogliete il burro rimasto a bagnomaria o a fuoco molto basso e lasciatelo intiepidire.

Sbattete le uova in una ciotola con lo zucchero, aggiungete le nocciole tritate, l'olio e il burro fuso, setacciate insieme la farina con il lievito e uniteli al composto con il latte, mescolate bene finché il tutto diventerà cremoso.

Versate il composto nello stampo livellando con il dorso di un cucchiaio a uno spessore di 2/3 cm. Cuocete la torta per 40 minuti in forno a 180 gradi. Lasciatela raffreddare, sformatela su un piatto da portata e, guarnendo a piacere, servitela a fette.