



coop

Centro Italia

Le Nostre Ricette



TORTA ALLE NOCI E CIOCCOLATO

RICETTA PER 4 PERSONE

ingredienti

- 2 uova Origine
- 200 g di zucchero semolato
- 150 g di gherigli di noci Origine
- 100 g di cioccolato fondente D'Osa
- 250 g di farina "00"
- 100 g di burro
- 1 bustina di lievito vanigliato per dolci D'Osa
- 100 ml di latte per la glassa
- 90 g di zucchero a velo
- 15 ml di latte
- 6 gherigli di noce

preparazione

Tritate finemente le noci nel mixer. Separate i tuorli dagli albumi e montate questi ultimi con uno sbattitore elettrico, poi metteteli da parte in frigo. In una seconda ciotola montate i tuorli con lo zucchero, unite il burro morbido, la farina e il lievito setacciati, alternandoli con il latte. Unite le noci tritate, il cioccolato anch'esso tritato e amalgamate. Incorporate gli albumi montati in più riprese, mescolando dal basso verso l'alto per non smontare.

Trasferite il composto in uno stampo a cerniera da 22 cm di diametro, precedentemente imburrato e infarinato, e livellate la superficie. Cuocete in forno a 180°C per circa 40-45 minuti. Sfornate e fate raffreddare. In una ciotolina mescolate lo zucchero a velo setacciato con il latte fino a ottenere una glassa liscia. Versatela sul dolce e decorate con i gherigli di noce.