Alessandro Borghese Kitchen Sound, la torta di nocciole. VIDEO

borghese-4-f2ca7c7c

TORTA DI NOCCIOLE

Tempi:*
Costi:*
Difficoltà:*

Ingredienti per 4 persone:
150 g di nocciole
200 g di farina
180 g di zucchero semolato
30 g di burro
4 uova intere
3 cucchiai di cacao amaro in polvere
1 bustina di lievito
zucchero a velo q.b.

Preparazione:
Mettere le uova nella planetaria, aggiungere lo zucchero semolato e montare a velocità sostenuta fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo. Nel frattempo sciogliere il burro in un pentolino. Una volta liquido aggiungerlo a filo nel composto di uova montate e continuare a montare a velocità moderata.
Preparare la farina di nocciola tritando con un cutter le nocciole fino a quando si forma una polvere fine fine (l'operazione deve essere fatta abbastanza velocemente in modo che le lame non si surriscaldino eccessivamente. Il calore può ossidare la farina di nocciole).
Incorporare, aggiungendoli a pioggia, la farina di nocciole (solo una parte), la farina, il lievito e il cacao

amaro continuando a lavorare con la planetaria. Quando il composto è liscio e omogeneo è pronto per andare in cottura. Versarlo in una tortiera antiaderente con bordo apribile (o in alternativa in una tortiera imburrata e infarinata).
Infornare in forno preriscaldato a 180°C e cuocere per circa 35 minuti; a cottura ultimata lasciar raffreddare la torta prima di sformarla. Al momento di servirla spolverizzare con zucchero a velo.

Abbinamento al piatto: Scrapona Moscato d'Asti

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno