

**Venerdì 16.12.2011**

## **Torta di nocciole**

### **Ingredienti:**

- 200 gr mandorle tritate (farina di mandorle)
- 150 gr di zucchero di canna
- 4 uova



### **Preparazione:**

- Per prima cosa separare i tuorli dagli albumi, montare a neve ferma gli albumi e montare i tuorli con lo zucchero.
- Ai tuorli e zucchero unire la farina di nocciole e mescolare.
- Aggiungere piano piano gli albumi montati a neve mescolando dal basso verso l'alto.
- Versare il composto ottenuto in una teglia rotonda di diametro 24 cm, foderata di carta forno, infornare a forno già caldo, 180° per 30-35 minuti.

### **Suggerimenti:**

Se volete che lo zucchero di canna risulti meno invadente, prima di mescolarlo assieme ai tuorli, passarlo al mixer e farlo diventare quasi come zucchero a velo.