

Una semplice torta di nocciole per il tea di oggi



INGREDIENTI

Ingredienti

- gr. 300 di farina di farro integrale
- Gr. 100 di nocciole tritate grossolanamente + gr. 50 tritate più finemente
- gr 100 di malto di riso o miele (purché di buona qualità) + 1 cucchiaino per il decoro
- ml 50 di olio evo
- gr. 150 latte di mandorla
- mezzo cucchiaino di bicarbonato

PROCEDIMENTO

In un mixer versate le nocciole e tritatele come indicato nella lista ingredienti. In un recipiente unite la farina e il bicarbonato o lievito; aggiungete l'olio e mescolate; versate il malto, gr. 100 di nocciole, il latte di mandorla e mescolate con una frusta. Oleate e infarinate una tortiera; versate l'impasto e cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 25 minuti.



Una semplice torta di nocciole per il tea di oggi



Lasciate raffreddare la torta sulla grata per dolci; in una ciotolina unite un cucchiaino di malto a un cucchiaino di acqua e mescolate bene; con un pennello distribuite il malto sulla torta e versatevi la granella delle restanti nocciole. Servite su un piatto di portate con un buon tea.

n.b. Si suggeriscono ingredienti di provenienza biologica

