

TORTA DI NOCCIOLE AL CAPUCCINO



Ingredienti:

300 gr nocciole
200 gr zucchero
5 uova
100 gr burro
300 gr cioccolato fondente
3 cucchiari fecola
2 bustine vanillina
1 bustina lievito
2 tazzine caffè espresso
100 ml latte

Mescolate lo zucchero, le uova, le nocciole tritate e 1 tazzina di caffè.

Fondete il cioccolato con il burro e versatelo a filo sul composto, sempre mescolando.

Unite il lievito, la vanillina e la fecola.

Mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo, versatelo in una teglia imburrata ed infarinata e infornate a 180° C per 50 minuti.

Preparate il cappuccino con il latte caldo ed il rimanente caffè. Montatelo con la frusta elettrica per creare una crema di latte.

Accompagnate la torta con il cappuccino caldo.

Ricetta di ***Bruna Blocca***