Torta di nocciole al miele

Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 25

Dosi per 4 persone

Con una frusta sbatti l'olio con lo zucchero di canna e il miele; scalda il forno a 170° C. Trita al mixer 60 g di nocciole, aggiungile al composto di miele, aggiungi le due farine, il tuorlo e un pizzico di sale, mescola accuratamente. Rivesti con carta da forno bagnata e strizzata uno stampo a cerniera di 18 cm, versavi l'impasto e cuocilo in forno caldo per 20-25. Sforma la torta e lasciala raffreddare su una gratella. Al momento di servirla decorala con ciuffetti di panna montata con le nocciole rimaste a pezzetti.

Ingredienti per 4 persone

- 60 g di farina bianca
- 50 g di farina gialla finissima
- 70 g di nocciole tostate

- 20 g di miele di acacia
- 5 cucchiai di olio EV
- 40 g di zucchero di canna
- 1 tuorlo
- 1 dl di panna fresca
- sale