



# Torta di noci e miele

Page 1 of 1

Dolci

🕒 55m

👤 4



## Ingredienti

- 1 q.b. Cannella in polvere q.b.
- 4 Cucchiaino da Tavola 4 cucchiaini di Miele di corbezzolo
- 300 g 300 g di Noci
- 2 in 2 Uovo
- 2 Cucchiaino da Tavola 2 cucchiaini di Zucchero semolato
- 1 q.b. Zucchero a velo vanigliato q.b.
- 2 Confezioni 2 confezioni di Pasta Frolla Sottile

## Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

## Preparazione

**PASSAGGI 1** Passate al mixer le noci con lo zucchero semolato, fino a ottenere un composto pastoso. Trasferite in una ciotola e aggiungete le uova e il miele, mescolando con cura. Foderate una tortiera con un rotolo di pasta frolla, lasciandola nella sua speciale carta antiaderente. Unite il composto di noci, lisciate la superficie e sovrapponetevi la restante frolla. Sigillate i bordi arrotolandoli verso il centro del dolce e infornate a 180° per circa 40 minuti. Sfornate, lasciate intiepidire e servite dopo aver spolverizzato con cannella e zucchero a velo vanigliato.

