Nociata di nonnina
 Inviato da Patty
La mitica nociata della mia nonna!! Una gustosissima torta alle noci arricchita con uvetta e fichi secchi.
Ingredienti:
 - 450 gr farina
 - 250 gr zucchero
 - 200 gr di gherigli di noci spezzettati grossolanamente
 - 1 pacchetto di fichi secchi tritati
 - 3 uova
 - scorza grattugiata di limone
 - 100 gr burro o margarina
 - 1 bustina di lievito
 - 200 gr uvetta
 - 1 bicchiere di latte
 - 100 gr di scorza d'arancio candita tritata (solo se piace)
Preparazione:Montare lo zucchero con il burro ammorbidito, aggiungere le uova, la farina, il lievito, il latte, la consistenza
deve essere abbastanza densa. Per ultimi aggiungere gli ingredienti solidi: noci uvetta, fichi e scorze candite. Ungere
con il burro uno stampo col buco da 24 cm di diametro, spolverizzare con la farina, versarci l'impasto e livellarlo. A
questo punto bagnare la superficie della torta e cospargere con abbondante zucchero semolato. A piacere distribuire
gherigli di noce interi e scorze d'arancia candite. Cuocere a 175° per 45-50'.
in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 10 September, 2010, 06:59