



Torta di noci



[Zuccherissimo di Canna Grezzo](#)



Difficoltà media



60 minuti

Ingredienti:

700 g Pasta frolla (vedi Ricetta)

360 g Zuccherissimo di Canna

4 cucchiaini Miele

300 g Panna liquida

360 g Noci

Procedimento



1. Preparate la pasta frolla seguendo la ricetta e dividetela in 1/3 e 2/3. Con quest'ultima quantità foderate una tortiera e riponetela in congelatore. Fate poi caramellare lo zucchero con il miele, fino ad ottenere un caramello biondo. Intanto portate a bollire la panna che verserete sul composto di zucchero. Mescolate per ottenere il mou.



2. Versate le noci nel mou e mescolate accuratamente con un cucchiaino di legno. Poi lasciate raffreddare a temperatura ambiente.



3. Versate il ripieno freddo sopra la pasta frolla e bagnate i bordi prima di ricoprire il tutto con l'altra pasta frolla tirata. Praticate qualche foro con un coltellino e cuocete in forno caldo per circa 35 minuti a 170°C. Prima di servire decorate con noci spennellate con miele.