

Torta di noci

Zuccherissimo di Canna

Difficoltà media

60 minuti

Ingredienti:

- **700 g** Pasta frolla (vedi Ricetta)
- **360 g** Zuccherissimo di Canna
- **4 cucchiai** 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 bollore la panna che verserete sul composto di zucchero. Mescolate per ottenere il mou.



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

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



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.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED