

# [Torta di nocciole con confettura di mele e carote](#)

written by Lisa Corsoni | 25/10/2018



**Una base semplice di frutta secca che avvolgerà il vostro palato con un sapore che ricorda le note del burro e del cacao e un ripieno morbido, goloso e dal colore lucente che vi farà brillare gli occhi.**

La **torta di nocciole** è una specialità della **pasticceria torinese** che è ricca di ricette con questo frutto croccante e aromatico di cui, nelle diverse regioni italiane, esistono molte varietà. Le più conosciute, tuttavia, restano la **[nocciola di Giffoni](#)** (in Campania) e quella delle Langhe, la così detta "**[Tonda gentile del Piemonte](#)**".

Partendo da questa base, di semplice e veloce realizzazione, potrete sbizzarrirvi come più vi piace scegliendo una soluzione facilmente replicabile, come la **torta di nocciole con confettura di mele e carote** che vi proponiamo, o sperimentando una versione più elaborata e adatta a palati più esigenti.

Un abbinamento classico e più spontaneo, ad esempio, è quello con un **[cioccolato](#)** di prima qualità ma vediamo come la nocciola si può sposare anche con altri sapori magari seguendo la stagionalità dei prodotti.

# Torta di nocciole con confettura di mele e carote

**Categoria:** Dolci al forno

**Dosi:** 10 persone

**Difficoltà:** facile

**Costo:** medio

**Tempo di preparazione:** 30 minuti

**Tempo di cottura:** 70 minuti

**Target:** Intolleranti al lattosio

**Forno statico:** 170°

**Vegetariano:** si

**Vegano:** no

**Gluten free:** no

## Ingredienti per la base

- 200 grammi di farina "00"
- 180 ml di olio di semi di mais
- 150 grammi di nocciole tostate
- 100 grammi di zucchero
- 10 grammi di lievito
- 3 uova

## Ingredienti per la confettura

- 1 kg circa di [mele Gala](#)
- 400 grammi di zucchero
- 300 grammi circa di carote
- Succo e buccia di 1 limone

## Altri ingredienti

- Olio q.b. per lo stampo
- Farina q.b. per lo stampo

## Preparazione

1. Iniziate dalla base della torta, rompendo le uova in una ciotola e montandole con lo zucchero
2. Quando il composto sarà chiaro e spumoso, aggiungete a filo l'olio
3. Successivamente aggiungere la farina con il lievito, meglio se setacciati
4. Incorporate per ultime le nocciole tritate
5. Terminato l'impasto, versatelo in una teglia da 22 cm di diametro, oleata e infarinata e infornate a 170° C per 40 minuti circa, ricordando di fare la prova stecchino per la cottura.
6. Ultimata la cottura, togliete dal forno e lasciate raffreddare.
7. Mentre la torta cuoce, realizzate la confettura. Pulite le mele e le carote, eliminate le impurità e l'eventuale buccia, tagliate la frutta e la verdura a fettine sottili e trasferite il tutto in una pentola con zucchero, buccia e succo di limone.
8. Portate a cottura per 15 minuti, passate il composto ad un passaverdura e fate bollire ancora per altri 15 minuti circa. Spegnete e fate raffreddare.
9. Quando entrambe le preparazioni saranno ben fredde dividete la torta a metà e farcite la base con la confettura.
10. Chiudete con l'altra metà della torta e, a piacimento, spolverate con zucchero a velo.