Torta di nocciole con confettura di mele e carote

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.

Torta di nocciole con confettura di mele e carote (Foto © Lisa Corsoni).

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

Torta di nocciole con confettura di mele e carote (Foto © Lisa Corsoni).

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

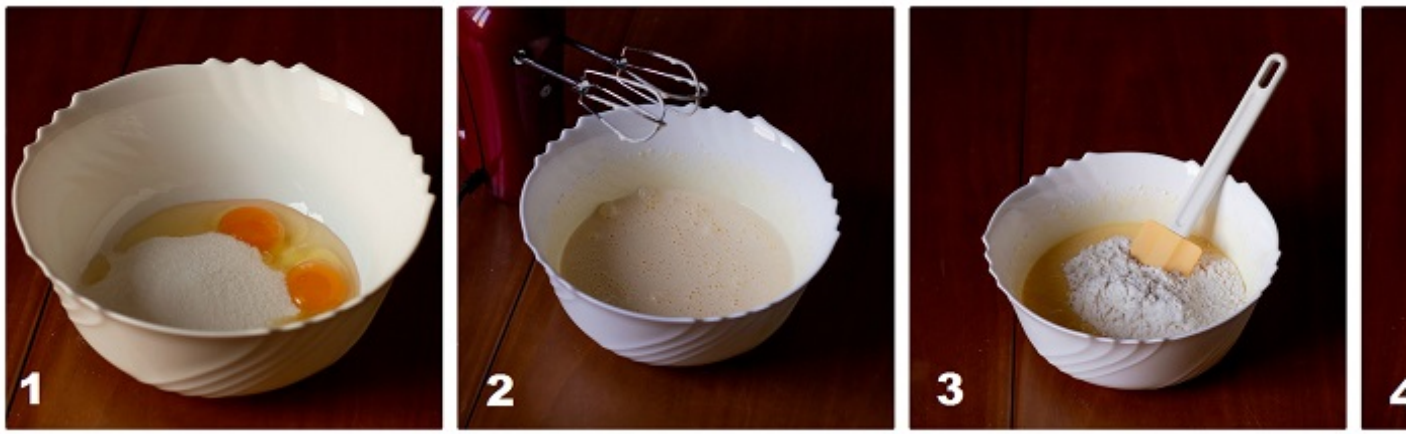
- 1 kg circa di mele Gala
- 400 grammi di zucchero
- 300 grammi circa di carote
- Succo e buccia di 1 limone

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



La base della torta ha una preparazione molto semplice (Foto © Lisa Corsoni).

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.

Preparazione della confettura di mele e carote (Foto © Lisa Corsoni).

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.

Data di creazione
25/10/2018
Autore
lisa-corsoni