

Torta al farro e nocciole profumata al passito

[Torta al farro e nocciole profumata al passito](#)

3 [Dolci a go go](#) by Dolci a gogo / 2d // keep unread // hide // preview



La torta che vi presento oggi è sicuramente adatta per le colazioni e le merende invernali e vi assicuro che è davvero deliziosa con quel suo gusto un po' rustico dato dalla consistenza granulosa delle nocciole.

Perfetta da accompagnare con una buona tazza di tè oppure magari con un buon bicchierino di passito che ho pensato di aggiungere anche alla torta per profumarla ulteriormente.

Inoltre la presenza del farro rende l'impasto aromatico leggero, e devo dire che i due sapori si amalgamano davvero bene insieme e poi questa torta è priva di burro quindi anche più leggera e in questo periodo è un vero troccasana per chi come me sta **provando** a fare la dieta!!!



Torta al farro e nocciole

150 g di farina 00

150 g di farina di farro

190 g di zucchero

3 uova medie

70 ml di latte di soia alla nocciola([Alpro](#))

95 ml di olio di girasole

1 bustina di lievito

40mlli vino passito

100 g di granella di nocciole

Battere le uova intere con lo zucchero con la frusta, quindi aggiungere il latte, il vino e l'olio. Setacciare le due farine insieme ed aggiungere all'impasto mescolate col lievito. Aggiungere la granella di nocciole, tranne una manciata, quindi rovesciare l'impasto nella teglia foderata di carta forno, spolverare con la granella rimasta ed infornare a 180 gradi nel forno già caldo per circa 40 minuti.

[Visit Website](#)