

Torta di nocciole

al rosolio



INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 250 g di nocciole tritate
- 175 g di zucchero
- 1/2 bicchiere di latte
- 1/2 bicchiere di rosolio
- 1 pizzico di cannella e chiodi di garofano in polvere
- la scorza grattugiata di 1/2 limone
- 4 albumi

Amalgamate le nocciole con lo zucchero, il latte, il rosolio e la scorza grattugiata. Aggiungete per ultimi gli albumi montati a neve. Infornate a 180 °C per 40 minuti circa.



*Vin Santo Capitel Santa Libera di Domenico Cavazza (VI)
e Rosolio Liquore di Carlotta (VI)*