

= Haselnusskuchen =

Dosi: per 4 allievi

75 gr. burro
150 " zucchero
65 " farina
65 " mandorle o mandorle trite

preiscaldare
il forno
a 180°

1 encelivaino da tè di lievito in polvere

1/2 bustina di vanillina

1 pizzico di SALÉ.

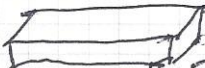
Far sciogliere il burro su fuoco debole e tenerlo da parte.

Montare a neve ferrata le chiare, aggiungendo poco per volta metà dello zucchero a pioggia.

Miscelare le mandorle trite alla farina setacciata con il lievito, la vanillina e il sale.

Montate che siano le chiare, aggiungere poco per volta gli altri ingredienti e lo zucchero rimasto.

~~Per ultimo versarci~~ Amalgamare delicatamente la massa e per ultimo versarci sopra il burro sciolto (non caldo!) e incorporarlo nel tutto. Imburrare una piccola teglia

 e infornare. Cottura ca. 20-25 minuti. Fare la prova con uno spiedino di legno o un

ago della colza ——. Se, bucando
fino in fondo, esce asciutto. La
torta è cotta e si può togliere dal
forno. Se invece resta appiccicata
della pasta ~~in~~ munda richiedendo
altri 5 o 10 minuti di forno.

Si sformare e per capovolgere
il dolce sopra una griglia
apposita per tale scopo.

Una volta raffreddata si può
spolverarci sopra dello zucchero
al velo.