

Torta alle noci dei Grigioni

Ingrédients

- 300g di farina
- 100g di zucchero
- 175g di burro
- 1 uovo
- 220g di zucchero
- 25g di acqua
- 200g di panna
- 40g di miele
- 300g di noci
- 1 uovo per la doratura

Préparation

1. Torta, crostata, pie; dai Grigioni, dall'Engadina... questa specialità svizzera sembra avere tanti nomi quanti sono i suoi ingredienti, e non ho nemmeno menzionato i nomi non francesi (Bündner Nusstorte o Tuorta da Nusch Engiadinaisa), ma la base rimane la stessa: una pasta frolla, molte noci e caramello di miele come legante.
2. È una torta molto facile da fare e si conserva bene per diversi giorni (ho persino letto che, se ben avvolta, può durare diverse settimane in frigo, vale la pena provarlo!
3.).
4. Beh, come puoi immaginare dalla lista degli ingredienti, è un dessert molto ricco, e se dovessi rifarla, credo che preferirei farla in una teglia rettangolare piuttosto che in uno stampo rotondo, così potrei servirla in piccoli quadratini stile brownie. Ingredienti: Ho usato noci e miele da Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
5. Mescolare la farina con lo zucchero e il burro tagliato a cubetti fino ad ottenere una consistenza simile a briciole.
6. Aggiungere l'uovo e mescolare velocemente per formare una palla.
7. Dividere l'impasto in due pezzi, uno più grande dell'altro, avvolgerli nella pellicola e metterli in frigo per almeno 1 ora.
8. Nel frattempo, puoi preparare il ripieno.
9. Fai un caramello con zucchero e acqua.
10. Quando ha un bel colore ambrato, deglassalo con la panna, poi aggiungi il miele e le noci (interi o leggermente tritati, a seconda della tua preferenza).
11. Continua la cottura per alcuni minuti fino a quando il caramello avvolge bene le noci e il composto diventa sciropposo.
12. Lascia raffreddare leggermente.
13. Cottura: 1 uovo per la doratura Stendi il pezzo più grande dell'impasto e fodera un anello o una teglia da 24 cm unta.
14. Versa il caramello di noci, premendo bene il composto.
15. Poi stendi il secondo impasto e posizionalo sopra per formare una pie (se necessario, puoi usare un po' d'acqua per sigillare i due impasti).
16. Spennella la torta con un uovo sbattuto utilizzando un pennello, poi puoi creare un motivo sulla parte superiore con il retro di un coltello, se lo desideri; pratica alcuni fori sulla superficie per far uscire il vapore

durante la cottura senza far scoppiare la torta.

17. Cuoci in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti.

18. Lascia raffreddare a temperatura ambiente prima di sformare e gustare!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com