

Torta alla cannella e noci pecan

Ingrédients

- 120g di burro a pomata
- 75g di zucchero muscovado
- 35g di zucchero semolato
- 6g di cannella in polvere (da regolare a piacere)
- 40g di sciroppo d'acero
- 3 uova
- 200g di farina
- 6g di lievito chimico
- 70g di panna liquida intera
- 100g di noci pecan
- 250g di cioccolato al latte al 40% di cacao
- 45g di olio neutro tipo vinaccioli
- 50g di noci pecan tritate finemente

Préparation

1. Una buona fetta di torta all'ora della merenda, cosa c'è di meglio?
2. E ancora di più se è una torta cannella & noci pecan, ben morbida e profumata!
3. Certo, la glassa aggiunge un po' di golosità, ma è totalmente opzionale, potete già gustarvi la torta semplice
Materiale: Stampo per torta Frusta Ingredienti: Ho usato lo sciroppo d'acero e le noci pecan Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
4. Ho usato il cioccolato Jivara di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
5. Tempo di preparazione: 30 minuti + 1 ora di cottura Per una torta di 20 cm: La torta: di burro a pomata di zucchero muscovado di zucchero semolato di cannella in polvere (da regolare a piacere) di sciroppo d'acero 3 uova di farina di lievito chimico di panna liquida intera di noci pecan Mescolate il burro con gli zuccheri e la cannella, quindi aggiungete lo sciroppo d'acero.
6. Aggiungete poi le uova una alla volta mescolando dopo ogni aggiunta.
7. Incorporate quindi la farina e il lievito, poi la panna liquida.
8. Terminate con le noci pecan tritate.
9. Versate l'impasto nello stampo imburrito e infarinato o rivestito con carta da forno, e infornate nel forno preriscaldato a 160°C per circa 1 ora (un coltello inserito nella torta deve uscire pulito).
10. Avvolgetelo nella pellicola trasparente per mantenerlo morbido, e lasciatelo raffreddare completamente prima di glassarlo.
11. La glassa rocher: di cioccolato al latte al 40% di cacao di olio neutro tipo vinaccioli di noci pecan tritate finemente Fate sciogliere il cioccolato dolcemente, poi aggiungete l'olio neutro e le noci pecan tritate.
12. Mescolate, quindi versate sulla torta posta su una griglia una volta completamente raffreddata.
13. Lasciate cristallizzare e godetevela!