

Tortine alle noci, per il Tea Time di Taste & More



E dopo il post di ieri, ecco la ricetta.....

..una delle due mie ricette che potrete trovare sul nuovissimo numero di [Taste & More](#); che ve ne pare di quest'ultima uscita? A me piace davvero molto...

Da Taste & More, dicevo, ecco per voi delle soffici tortine alle noci, un pò rustiche ma dal gusto intenso e ricche di profumo.

Delle tortine perfette per accompagnare un buon tè delle cinque...ma perchè no, anche ideali per una pausa caffè, o una merenda golosa insieme a qualche cucchiata di buon yogurth o gelato al gusto crema o fiordilatte.

Come non pensare una ricetta per uno dei momenti che amo di più in assoluto?!

Tortine queste, semplici anche da realizzare, come tutte le mie ricette, che rispecchiano un pò il mio modo di essere...semplice ma con carattere.

Provatele!



Ingredienti:

per 8 tortini del diametro di 10 cm circa

130 g gherigli di noce

2 uova

120 g zucchero demerara, per me [Waves of Sugar](#)

250 gr farina auto lievitante per me [Molino Rossetto](#)

La punta di un cucchiaino di cannella macinata

2 cucchiaini di rum scuro

200 ml latte

100 ml olio extravergine d'oliva

Burro e farina per gli stampi

Zucchero a velo q.b

Preparazione:

In un robot tritate i gherigli di noce fino ad ottenere una farina.

In un impastatore, o con delle fruste elettriche o a mano, sbattete le uova con lo zucchero, fino ad ottenere un composto piuttosto morbido e spumoso.

Aggiungete il latte pian piano e l'olio, sempre con le fruste in funzione, poi unite le noci polverizzate...in ultimo aggiungete la farina auto lievitante miscelata con la cannella e infine il rum.

Imburrate e infarinate degli stampini rotondi del diametro di circa 10 cm, versateci l'impasto fino a riempirli per $\frac{3}{4}$; cuoceteli in forno ventilato già riscaldato e portato alla temperatura di 180°, per circa 15-20 minuti (effettuate la prova con lo stuzzicadente per verificarne la cottura: se punzecchiando al centro i dolcetti, lo stecchino esce asciutto, sono pronti!).

Fate raffreddare le tortine su una gratella e servitele cosparse di abbondante zucchero a velo.



L'amore comincia con un sorriso, cresce con un bacio, finisce
con un tè

Anonimo

Il tè si beve per dimenticare il frastuono del mondo

T'ien Yiheng

E con questi bellissimi pensieri riguardanti uno dei momenti di relax che preferisco, vi saluto...

...domani sarà venerdì, giorno per me di spesa, di mercato e di vari impegni qua e là, quindi colgo ora l'occasione per augurare a tutti un felice e sereno fine settimana, da trascorrere nella maniera che più vi piace, facendo cose belle e gratificanti.

Ve lo auguro di cuore!

A presto

Simona