

TORTA ALLO ZAFFERANO

INGREDIENTI:

120 gr di farina di nocciole

100 gr di farina 00

4 uova

170 gr di zucchero

170 gr di burro

60 gr di fecola di patate

10 gr di lievito in polvere per dolci

36 filamenti di zafferano (Usare lo zafferano secondo il metodo descritto nella sezione 'uso in cucina' della home del sito)

PREPARAZIONE:

- 1) Iniziate versando le uova nella tazza di una planetaria dotata di fruste (potete anche utilizzare uno sbattitore elettrico), unite metà dello zucchero e iniziate a montare le uova; potete aromatizzare l'altra metà con lo zafferano, mescolando per amalgamarlo bene. Unite, quindi, lo zucchero aromatizzato al composto con le uova e continuate a montare. Intanto fondete il burro e lasciatelo intiepidire; setacciate la farina 00, la fecola e il lievito in una ciotola, unite anche la farina di nocciole e quando il composto di uova e zucchero sarà chiaro e spumoso, aggiungete le farine miscelate con il lievito, un cucchiaio alla volta.
- 2) Continuate a lavorare l'impasto e quando le farine saranno assorbite, versate per ultimo il burro fuso leggermente intiepidito.
- 3) Quando tutti gli ingredienti saranno ben incorporati, trasferite l'impasto in una tortiera di 22 cm di diametro imburrata e foderata con carta da forno. Quindi distribuite uniformemente l'impasto con una spatola.
- 4) Cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per 30 minuti (o a 160° per circa 20 minuti se forno ventilato).

- 5) Una volta cotta, sfornate la torta e fatela intiepidire quindi sformatela e fatela raffreddare completamente prima di porla su un piatto da portata e spolverizzarla con zucchero a velo.

