

## 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.

