



TORTA DI NOCI

Ingredienti

Per 1 torta

2 uova

1 yogurt

125g mandorle in fiocchi

70g di farina

100g di zucchero

100g di burro

1 sacchetto di zucchero
vanigliato

1/2 cucchiaino di lievito in
polvere

1 banana

Passi

- 1.** Preriscaldare il forno a 200°C. In mentre, mescolare in una ciotola: uova, zucchero, zucchero vanigliato e mescolare per combinare.
- 2.** Quindi aggiungere lo yogurt, 80g di burro fuso, le mandorle in fiocchi e mescolare di nuovo.
- 3.** Per finire, aggiungere la farina, il lievito e un pizzico di sale. Mescolare fino ad ottenere una pasta omogenea.
- 4.** Imburrare una teglia e versare la preparazione all'interno, cospargere alcune mandorle in scaglie per la presentazione.
- 5.** Cuocere circa 30 minuti, controllare che sia perfettamente morbido piantando una lama di coltello: dovrebbe uscire appena bagnato. Lasciare raffreddare la torta prima di sfilarla, posizionare le fette di banana sui bordi e servirla.