



Gâteau aux noisettes

Saison	Toute l'année	Nombre de personnes	6-8
Temps de préparation	30 minutes	Menu	Dessert/ 4 heures
Temps de cuisson	25-30 minutes		
Ustensiles de cuisine	Plaque à gâteau de 32 cm Ø		

Gâteau aux noisettes

500	g	pâte à gâteau	Abaisser la pâte et fonder la plaque. Piquer le fond à la fourchette.
150	g	noisettes, moulues	
130	g	sucre	
1	cc	farine	
2		œufs	
1		citron, zeste râpé	
0,5	dl	lait	

Mélanger les œufs et le lait. Ajouter le sucre, les noisettes et la farine. Bien mélanger. Répartir la masse sur la pâte. Cuire 25-30 minutes au milieu du four préchauffé à 200°C.

Glaçage (à volonté)

150	g	sucre glace	Mélanger le sucre glace avec le jus de citron et l'eau et verser sur le gâteau tiède. Laisser refroidir.
2	cs	jus de citron	
2	cs	d'eau	

Auteur / Source : Union des paysannes neuchâteloises

Vous trouvez d'autres recettes savoureuses sous : <https://www.agriculture.ch/alimentation/>





Torta alle noci

Stagione	Tutto l'anno	Numero di persone	6-8
Tempo di preparazione	30 minuti	Tipo di portata	merenda / Dessert
Tempo di cottura	25-30 minuti		
	Tortiera rotonda di 32 cm		

Torta alle noci

500	g	Pasta per crostate
150	g	Nocciole, macinate
130	g	zucchero
1	c	farina
2		uova
1		limone, scorza grattugiata
0,5	dl	latte

Spianate la pasta e accomodate nella tortiera. Bucherellate il fondo.

Sbattete le uova con il latte, quindi aggiungete lo zucchero, le nocciole, la farina e la scorza di limone. Otterrete così un impasto denso. Distribuitelo uniformemente sul fondo della tortiera. Cuocete la torta per 25-30 minuti nel forno preriscaldato a 200°C.

Glassa (a piacimento)

150	g	Zucchero a velo
2	C	Succo di limone
2	C	acqua

Mescolate lo zucchero a velo con 2 C di succo di limone e 2 C di acqua. Nappate la torta dopo averla lasciata raffreddare leggermente.

Autore/Fonte: Union des paysannes neuchâteloises

Trovate altre ricette gustose su <https://www.agricoltura.ch/alimentazione/>

