

EXPOCASA

IDEE PER ABITARE E RINNOVARE
2 MARZO - 10 MARZO 2019 • TORINO OVAL-LINGOTTO FIERE

SITE MENU ▼

[Homepage](#) / [05 Marzo 2019](#) / [Torrine funghetto integrali con nocciole e miele](#)

Torrine funghetto integrali con nocciole e miele

05 Marzo 2019 / 19.30 : 20.30 / La cucina di Expocasa

Questi dolcetti veloci e semplici da realizzare saranno un benvenuto sano e goloso per i vostri ospiti. Le note tostate di una buona farina integrale che sposano quelle delle Nocciole Piemonte IGP, il miele, dolce e carezzevole dono di natura, il guizzo rinfrescante della scorza d'arancia e tocchi di cacao e caffè. Nulla di complicato, perché se in cucina usate amore e ingredienti di qualità, non serve altro. Proprio come quando abbracciate qualcuno per dire molte cose, senza usare parole.

Preparazione: 15 minuti

Cottura: 12-15 minuti

Ingredienti per 4 persone

110 grammi di farina integrale
 3 grammi di lievito per dolci non vanigliato
 50 grammi di Nocciole Piemonte IGP
 Un'arancia con buccia edibile
 2 uova
 60 grammi di miele di tiglio
 40 millilitri di latte intero fresco, senza lattosio al bisogno
 30 grammi di olio di semi di mais
 Cacao amaro q.b.
 Caffè macinato q.b.

Procedimento

Scaldo il forno a 180°C in modalità statica.



In una capiente ciotola mescolo farina e lievito. Sistemo le nocciole su un tagliere, quindi le rompo grossolanamente pressandole con la lama di un grande coltello mantenuta parallela al piano di lavoro. Con lo stesso coltello, trito grossolanamente i frutti e li unisco al mix di farina e lievito.



Unisco mezzo cucchiaino circa di scorza d'arancia grattugiata al momento e mescolo con cura.

In una seconda ciotola rompo le uova, verso il miele (al bisogno fluidificato a bagno maria), il latte, l'olio e miscolo il tutto sbattendo con una forchetta.

Verso il composto nella ciotola contenente la farina e amalgamo brevemente, dopodiché trasferisco la preparazione in quattro vasetti di vetro resistenti al calore da 125 millilitri di capacità, riempiendoli fino a $\frac{3}{4}$ dell'altezza. Per eseguire questa operazione utilizzo un cucchiaino oppure una tasca da pasticciere priva di bocchetta.

Arrangio i barattoli in una teglia e cuocio in forno per 12-15 minuti: le tortine devono lievitare e fuoriuscire dai barattoli creando una piccola cupola che ricordi i funghetti di pasticceria.

Per testare la cottura, utilizzo uno spiedo di legno o metallo che, infilato nel cuore delle tortine, deve uscirne asciutto.

Nel frattempo mescolo poco cacao e poco caffè macinato.

Estraggo le tortine dal forno e le cospargo con il mix di cacao e caffè facendolo cadere da un setaccio.

Servo i dolci ancora tiepidi.

[Mi piace](#)
[Condividi](#)

D' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.

[Tweet](#)
[G+](#)

NEWS

> NEWS

> NEWS DAGLI ESPOSITORI

Mercoledì 6/03

UNDER 35

**INGRESSO
GRATUITO**

Giovedì 7/03

UOMINI

**INGRESSO
GRATUITO**