

Torta al miele

Scritto da Cristina Bruno

Giovedì 04 Ottobre 2012 08:40 - Ultimo aggiornamento Giovedì 04 Ottobre 2012 11:06

Torta al miele con le noci

Con l'autunno e l'aria più fresca diventa piacevole cucinare dei dolci. Questa volta propongo una torta al miele e noci soffice e adatta alla prima colazione.



Dosi: 250 gr di farina, 200 gr di miele, 200 ml di latte, un pizzico di sale, un pizzico di noce moscata, un pizzico di cannella, 2 uova, 100 gr di noci, un bicchierino di brandy, una bustina di lievito vanigliato.

In una terrina mescolare uova e farina. Aggiungere quindi il sale, le spezie, il miele e il latte. Infine unire le noci, il brandy e il lievito. Amalgamare fino a d ottenere un composto non troppo denso che verseremo in una pirofila imburata. Infornare in forno già caldo a 180° e cuocere per 20/25 minuti.