

Gli editoriali.

La ricetta della torta al torrone

Scopri la ricetta della torta al torrone, un dolce da servire a Natale oppure dopo le feste, per utilizzare il torrone avanzato.

Tempo preparazione: 60 minuti

Difficoltà: Facile

Dosi per: stampo da 22 cm (8 persone)

Ingredienti:

- 2 Uova
- 200 ml di Latte
- 200 gr di Torrone bianco
- 1 bustina di Lievito in polvere per dolci
- 150 gr di Zucchero
- 50 ml di Olio di semi di girasole
- 300 gr di Farina 00
- Zucchero a velo q.b.



La **torta al torrone** è un dolce delizioso che si può preparare per stupire gli ospiti durante le feste con qualcosa di diverso rispetto al **panettone**, al **pandoro**, o ai **dolci tipici della tradizione**. È anche un dolce perfetto da preparare **dopo le feste** per **utilizzare il torrone avanzato** e non sprecare nulla. È una torta **soffice e gustosa** perfetta sia a fine pasto che a colazione; si può preparare sia con il **torrone bianco classico**, sia con quello ai pistacchi o al cioccolato. Vediamo il procedimento nel dettaglio.

Procedimento

- 1 – Trita il **torrone bianco** con un coltello ben affilato.
- 2 – In una ciotola versa le **uova** e lo **zucchero** e monta il composto con le fruste elettriche.
- 3 – Aggiungi al composto l'**olio di semi di girasole** e poi il **latte**, continuando a mescolare con le fruste elettriche.
- 4 – Aggiungi anche la **farina** setacciata e in seguito il **lievito** per dolci.
- 5 – Amalgama il tutto, fino a ottenere un composto cremoso e senza grumi.
- 6 – Come ultimo step, versa nella ciotola anche il **torrone tritato** e mescola il tutto con un cucchiaino, dal basso verso l'altro per evitare che il composto si smonti.
- 7 – Imburra uno **stampo per torte dal diametro di 22 cm** e versa l'impasto al suo interno, livellandolo bene con una spatola.
- 8 – Inforna la torta a **180° per 40 minuti**.
- 9 – A tempo ultimato, controlla la cottura con uno stecchino: se sarà bagnato o se dei residui di impasto vi rimarranno attaccati, prosegui la cottura ancora per una decina di minuti.
- 10 – Sforna la torta e lasciala raffreddare. Poi togliila dallo stampo e spolveraci sopra dello **zucchero a velo** prima di servirla.

Come decorare e conservare la torta soffice al torrone

La torta con il torrone avanzato può essere decorata anche in altri modi oltre che con lo zucchero a velo: può essere guarnita, ad esempio, con **della crema pasticcera** o una **ganache al cioccolato**, oppure con dei **focchi di panna montata**. Per rendere la torta ancora più golosa, puoi tagliarla a metà e farcirla con della crema pasticcera o con una crema al cioccolato. La torta al torrone può essere conservata **fino a 3 giorni** dentro un **contenitore ben chiuso**.