

# TORTA ALLO ZAFFERANO

## INGREDIENTI

- 120 g farina di nocciole 120 g
- 100 g farina 00 100 g
- 4 uova
- 170 g zucchero
- 170 g burro
- 60 g fecola di patate
- 0,15 g zafferano in pistilli o 1 bustina in polvere
- lievito per dolci 10 g zucchero a velo



## PROCEDIMENTO

Montate le uova nella planetaria o con lo sbattitore elettrico con metà dello zucchero. Mescolate al resto dello zucchero lo zafferano, per poi unirlo alle uova sbattute e continuate a montare il composto. Fondete il burro e mentre si raffredda setacciate la farina, la fecola e il lievito. Per ultima unite la farina di nocciole. Versare il composto di farine un cucchiaino alla volta nell'impasto di uova e zucchero. Amalgamate bene e unite per ultimo il burro fuso. Trasferite il tutto in uno stampo per ciambelle del diametro di 26 cm. Cuocete in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti. Lasciate raffreddare la torta allo zafferano prima di spolverarla di zucchero a velo.