

Torta 'bonissima'

Per la pasta frolla, mettete sulla spianatoia la farina con il burro, morbido e a pezzetti. Impastate brevemente con le mani, rifate la fontana, al centro ponete un pizzico di sale, lo zucchero, 5 tuorli e una grattatina di buccia di limone. Impastate rapidamente, coprite la pasta con la pellicola trasparente e lasciatela riposare per almeno 30 minuti. Stendetela sulla spianatoia leggermente infarinata allo spessore di circa mezzo centimetro. Dividetela in due e rivestite con una metà uno stampo per crostate a bordo scanalato, bene imburato. Scottate in acqua bollente i gherigli, sbucciateli e tritateli. In una ciotola, mescolateli col miele ed il rum. Versate il composto sulla base del dolce, stendetelo, coprite con la restante pasta, tagliando l'eccesso e sigillando lungo il bordo. Pennellate la superficie con un tuorlo, cuocete nel forno a 180 gradi per circa 40 minuti. Servite la torta fredda. Un tempo si copriva di cioccolato fondente o di glassa bianca di zucchero.

Ingredienti

Per La Pasta Frolla:

500 G Farina

250 G Burro

250 G Zucchero

6 Tuorli D'uovo

1/2 Limone (scorza Grattugiata)

1 Pizzico Sale

Per Il Ripieno:

300 G Gherigli Di Noci

250 G Miele

1/2 Bicchierino Rum

Per Lo Stampo E La Spianatoia:

Burro

Farina

Note

Preparazione: 70 minuti.