

## Torta alle noci americane e sciroppo d'acero



**Tempo preparazione:**  
20 minuti

**Tempo di cottura:**  
40 minuti

**Dosatura:**  
Per 6 persone

### Elenco ingredienti

Per la torta:

1 baccello di vaniglia (facoltativo)

125g di burro

100g di zucchero a velo

un pizzico di sale

255g di farina

succo di ½ limone

2 tuorli d'uovo

2 cucchiaini di latte o acqua fredda

Per la farcia:

55g di burro

340g di sciroppo d'acero

3 cucchiaini di Golden Syrup

170g di pangrattato – metà fine e metà grosso scorza di 2 arance

2 mele verdi grattugiate

un pezzetto di zenzero fresco lungo un dito, sbucciato e grattugiato fine

2 manciate di noci americane sguosciate panna o gelato alla vaniglia (facoltativo)



### Istruzioni per la preparazione

1. Preparare innanzitutto la sfoglia. Incidere il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza (se lo si usa) e privarlo dei semi passando un coltello all'interno delle due metà (conservare il baccello per fare lo zucchero vanigliato).

Nel recipiente del mixer con la frusta a K e il paraspruzzi, amalgamare burro, zucchero a velo e sale a velocità 3-4, poi aggiungere farina, semi di vaniglia, scorza di limone e tuorli, a velocità 2.

2. Quando la miscela assume la consistenza di grosse briciole di pane, aggiungere il latte freddo o l'acqua. Picchiettare e lavorare delicatamente la miscela fino a formare una

palla, poi infarinarla leggermente e formare un salsicciotto. Avvolgere l'impasto in pellicola trasparente e mettere in frigo per almeno un'ora.

Togliere dal frigorifero, affettarlo e foderare di stagnola una tortiera bassa a cerniera di 28cm. Amalgamare insieme e rifilare i bordi eliminando l'impasto in eccedenza. Surgelare per un'ora il fondo della torta.

3. Preriscaldare il forno a 180°C. Fare il pangrattato con il food processor e la lama, poi toglierlo dal recipiente. Montare il disco fine e grattugiare le mele e lo zenzero.

4. Togliere dal congelatore il fondo della torta e infornarlo per 15 minuti circa, fino a quando non risulta leggermente dorato. Togliere dal forno e lasciare raffreddare leggermente.

5. Scaldare burro, sciroppo d'acero e Golden Syrup insieme, in una pentola, aggiungendo pangrattato, scorza d'arancia, mele, zenzero e metà delle noci americane. Versare sul fondo della torta e guarnire con le rimanenti noci.

Rimettere in forno e cuocere per 20 minuti circa. Servire con della panna o del gelato alla vaniglia.