

# La Torta Langanese (o delle Langhe)

Oggi vi presento una delle torte più semplici e super gustose ma anche da un costo non indifferente per l'alto contenuto di uno dei frutti secchi che adoro di più, le nocciole. Se amate anche voi questo strepitoso frutto non potete farvi sfuggire questa ricetta.

Dedico questa torta alla mia amica Maria Grazia, anch'ella appassionata di dolci. Tutto nacque da una conversazione avuta con lei dove mi fece presente quanto le era piaciuta una torta piemontese che aveva degustato ad Alba.

Di torte "langarole" ne esistono di diversi tipi ma una cosa le accomuna tutte e cioè le nocciole, la farina di nocciole tostate e tritate finemente. In alcune versioni più recenti viene aggiunto il liquore, il cacao e l'aroma di mandorla donando al dolce un carattere mandorlato.

Altre versioni addirittura non prevedono l'utilizzo della farina (ancor più arcaica), mentre in una versione più moderna la si trova con una base di morbida pasta frolla ed uno strato di marmellata di albicocche, anche se a mio parere perderebbe la sua origine e pertanto anche il suo valore.

La ricetta che sto per proporvi cerca di rispettare la tradizione. Non userò pasta frolla ne tanto meno l'aroma di mandorla poichè mi piace l'idea di poter preservare quel profumo autentico ed evocativo delle colline delle Langhe. Con l'aggiunta del Rhum si conferisce più sapore e fidatevi che viene davvero deliziosa (ricordo che i liquori evaporano durante la cottura). Ho scorporato la farina con la fecola e la tipologia di zucchero. Gli ingredienti sono per uno stampo a cerniera del diametro di 24-26 cm.

## Ingredienti:

- 350 gr di farina di nocciole tostate
- 160 gr di burro fuso di buona qualità
- 80 gr di farina 00
- 20 gr di fecola di patate
- 4 uova
- 180 gr di zucchero (di cui 100 gr di velo vanigliato e 80 di extra-fine)
- 1 bustina di lievito per dolci
- 2 gr di sale fino
- 1 tappino di Rhum

## Preparazione:

Per prima cosa separate i tuorli dagli albumi.

In una ciotola mescolate la farina di nocciole con gli zuccheri, la farina 00, la fecola, il lievito e il sale.

Aggiungeteci ora i tuorli sbattuti, il burro fuso e il Rhum.



Impastate aiutandovi con un cucchiaio resistente. Non abbiate paura se l'impasto vi risulterà troppo asciutto. Ciò è normale! Potete impastare inizialmente anche con le sole mani per amalgamare tutti gli ingredienti.



Montate a neve ben ferma gli albumi ed incorporateli al composto. Noterete che inizierà ad ammorbidirsi tutt'a un tratto e sarà molto più semplice versarlo nello stampo.



Imburrate ed infarinate lo stampo. Versateci il composto e distribuitelo bene con l'aiuto di un cucchiaio.



Infornate la torta in forno statico e preriscaldato a 190° C per circa 30 minuti. Controllate la cottura con uno stecchino. Appena vi risulta asciutta toglietela immediatamente dal forno.



Lasciatela raffreddare ed aspettate un giorno prima di mangiarla. Non ve ne pentirete!



*“Che profumo, che aroma... semplicemente semplice e divina”.*  
**Charles**