

#### 4. Linzertorte (Le ricette delle feste) 26 DICEMBRE

##### Ingredienti

350 gr di farina integrale viviverde coop  
250 gr di nocciole fiorfiore coop  
170 gr di burro fiorfiore coop  
2 uova biologiche viviverde coop  
2 cucchiaini di miele millefiori coop  
1 bustina di lievito per dolci  
2 cucchiaini di cannella in polvere  
1/2 cucchiaino di chiodi di garofano in polvere  
300 gr di confettura di frutti di bosco viviverde coop  
1 tuorlo  
zucchero a velo

##### Procedimento

Tritate le nocciole fino a ridurle in farina. in una terrina mettete la farina integrale e la farina di nocciole la cannella, i chiodi di garofano , 150 gr di burro fuso tiepido, il miele, le uova e il lievito. Lavorate gli ingredienti aggiungendo tanta acqua calda quanto basta per ottenere un impasto morbido ed omogeneo. Coprite e lasciatelo riposare in luogo fresco per 30 minuti. Scaldate il forno a 160 Imburrate uno stampo a cerniera di circa 28 cm di diametro. Formate un disco con 2 terzi dell'impasto adagiatelo nello stampo e spalmatevi sopra la confettura di frutti di bosco. Stendete il resto della pasta con il matterello e con una rotellina ricavate tante striscioline da disporre a grata sulla marmellata. spennellate con il tuorlo sbattuto Cuocete la torta per circa 45 minuti a 160 o finche sarà dorata. Lasciatela raffreddare e spolverizzatela con zucchero a velo.