



Ricetta della Torta NoccioLa

130g Di Zucchero

100g di Burro

3n. Uova

50g di Latte

Mezza bustina di Lievito 250g di Farina di Nocciole

Sbattere le Uova con lo Zucchero , poi Il Burro , Latte Lievito , e Farina di Nocciole , lo Metti in un Stampo e fai Cuocere a 180g per 40 Minuti .

Azienda Agricola L'Arte della NoccioLa di Sardo Marco - Loc. Toetto 20/1 12060 Roddi CN, Italy

Partita iva 03718000049 - C.F. SRDMRC80L22B111M

www.lartedellanoccioLa.it

Contatti mail: info@lartedellanoccioLa.it cell: 3427619507