

# Torta de nuez

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 45 '
- 6



Comentario nutricional

El consumo de entre 1 y 5 raciones de frutos secos como las nueces disminuye el riesgo de enfermedades cardiovasculares.

## Modo express

1. Triture finamente 100 gramos de nueces en la picadora y trocee el resto.
2. Bata los huevos en un bol y añada la mantequilla reblandecida a temperatura ambiente, el azúcar, la piel del limón rallada, la harina mezclada con la levadura, y las nueces molidas. Trabaje la masa batiendo bien.
3. Engrase la cubeta (con aceite, mantequilla o espray antiadherente); distribuya las nueces troceadas por la superficie de la cubeta, vierta la masa y cierre la

tapa.

4. Programe el menú Horno a 162° durante 45 minutos. Al terminar, deje enfriar y desmolde. Si lo desea, puede espolvorear la torta con azúcar glas.