



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Bonissima di Modena



4 Persone

dolci Categoria

facile Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **terrina, mixer (o mortaio), tortiera di 24 cm, forno**

Ingredienti

- 200 g di farina 00
- 80 g di zucchero
- 110 g di burro
- 300 g di gherigli di noce
- 1 uovo e un tuorlo
- 2-3 cucchiari di latte
- 100 ml di rum
- 150 g di miele
- sale

Preparazione Bonissima di Modena

Passo 1.

Mescolate in una terrina la farina, lo zucchero, il cacao il burro a pezzetti, otterrete un composto granuloso, impastate questo composto con le uova e, se necessario, qualche goccia di latte per ottenere un impasto morbido e liscio.

Passo 2.

Disponete l'impasto su una tortier imburrata e infarinata e create un piccolo bordo, bucherellate il fondo.

Passo 3.

Versate nella tortiera i gherigli di noce tritati ed amalgamati col 3/4 di miele e 3/4 di rum.

Passo 4.

Cuocete in forno a 180°C per 30 minuti.

Passo 5.

Sfornate e lasciate raffreddare.

Passo 6.

Fate sciogliere i restanti miele e rum e versateli su ogni fetta di torta prima di servire.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)