

Torta al pistacchio con cuore di cioccolato



Questa **torta al pistacchio con cuore di cioccolato** è la torta preferita di mio marito e mia madre. Quando la preparo è facile immaginarne la durata. Il suo soggiorno nella tortiera di cristallo non dura più di un giorno ☐

Potrebbe essere anche una **torta perfetta per San Valentino**, perchè sappiate che il **pistacchio** è afrodisiaco. A buon intenditor poche parole!!!

Prepararla è facile e una volta pronta vi leccherete i baffi. Promesso!

Ingredienti:

- 200 gr. di pistacchi tritati;
- 125 gr di burro;
- 30 gr. di farina 00;
- 150 gr. di zucchero;

- 4 uova;
- nutella o 100 gr. di cioccolato;
- una bustina di lievito vanigliato.

Appena decidete di preparare la torta uscire il burro dal frigo 5 minuti prima, in modo che si ammorbidisca. Ho iniziato frullando il burro e zucchero insieme, poi ho aggiunto a poco a poco farina, **pistacchio** e uova. Infine il lievito.

In una tortiera a forma di ciambella ho versato metà impasto, prima di versare il resto ho messo un paio di cucchiainate di **nutella** ma anche il **cioccolato** sciolto al microonde andrà bene. Ho coperto il cioccolato con il resto del composto ed infornato per 30 minuti a 180° in forno preeriscaldato. Gli ultimi dieci minuti impostate il forno in modalità ventilato.

Facile no?

Buon appetito!

Martina