

Torta Croccantino

... ein ital. Nuss-Krokant Kuchen, der schnell und einfach zubereitet werden kann.

Im Gegensatz zum Original habe ich das „Croccantino“, für etwas Frische, noch mit Camberry´s, Rosinen und Aprikosen angepasst.

Zutaten:

für das Croccantino

140 gr. Nuss, Mandeln, Trockenfrüchte

100 gr. Butter

100 gr. Honig

80 gr. Zucker

für den Teig

2 st. Eier

130 gr. Zucker

100 ml Öl

125 gr. Joghurt natur

50 gr. Milch

170 gr. Mehl Type 405

etwa Backpulver

Zubereitung:

Zuerst wird das Croccantino zubereitet: Nüsse grob hacken, mit der Butter, Honig, und Zucker in



einem Topf zu einem hell braunem Krokant verkochen:



Tip:

Historie:

8.5.2022 zum Muttertag

[Kuchen](#)

Essen und Mehr

From:

<https://ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

https://ddws.de/torta_croccantino?rev=1652003590

Last update: **08.05.2022 11:53**

