

Torta di Grano Saraceno



PREPARAZIONE:
20 MINUTI



COTTURA:
CA. 60 MINUTI



INGREDIENTI:

250 g di farina di grano saraceno grossa

250 g di burro

6 uova

250 g di zucchero

250 g di mandorle grattugiate

1 bustina di zucchero vanigliato

Marmellata di mirtilli rossi

PREPARAZIONE:

Mescolare il burro, i tuorli delle uova e lo zucchero fino a ottenere un composto cremoso.

Aggiungere le mandorle grattugiate, la farina di grano saraceno, gli albumi montati a neve e lo zucchero vanigliato. Mescolare il tutto.

Ungere con il burro una forma per torta rotonda e versare l'impasto.

Infornare a 170°C e cuocere per ca. 1 ora.

Lasciare raffreddare la torta e tagliarla poi a metà in senso orizzontale. Spalmare su una parte la marmellata di mirtilli rossi. Unire le due metà e spolverizzare con zucchero a velo in superficie. Servire con un po' di panna montata.