



ALL'OPERA IN TRENTINO DAL 1870

TORTA DI GRANO SARACENO



INGREDIENTI

250 g di farina di grano saraceno fine
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

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

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

Ungete con il burro una forma per torta rotonda e versatevi l'impasto. Infornate a 170°C e cuocete per ca. 1 ora.

Lasciate raffreddare la torta e tagliatela poi a metà in senso orizzontale. Spalmate su una parte la marmellata di mirtilli rossi. Unite le due metà e spolverizzate con zucchero a velo in superficie. Servite con un po' di panna montata.