

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta ai mirtilli neri

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

250 g farina mais fine  
100 g farina frumento  
6 uova  
300 g mirtilli neri  
220 g burro  
200 g zucchero  
20 g miele  
1 bustina lievito  
1 bustina vanillina.

### PREPARAZIONE

- 1 Lavorate i tuorli d'uovo con lo zucchero fino a ottenere una crema soffice, quindi incorporatevi a pioggia la farina di mais, quella di frumento, il lievito e la vanillina. Ammorbidite il tutto versando il burro sciolto a bagnomaria gli albumi montati a neve. Ungete e infarinate una teglia rotonda, versatevi l'impasto e infornate a calore moderato per circa un'ora.

A cottura ultimata lasciate riposare la torta nel forno per una decina di minuti, quindi tagliatela a metà.

Nel frattempo avrete lavato e fatto sbollentare per qualche minuto i mirtilli in un po' d'acqua. Dopo averli mescolati con alcuni cucchiaini di miele usateli per farcire la base, quindi ricoprite con l'altro disco di torta e servite.