

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta con farina di grano saraceno e marmellata di ribes

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

250 g di farina di grano saraceno
250 g di zucchero
5 uova
1 bustina lievito per dolci
3 cucchiari di olio
buccia grattugiata di un limone
1 bustina di vanillina
1 cucchiaino di cannella
un pizzico di sale
poco zucchero a velo
200 g circa di marmellata di ribes.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola e con le fruste elettriche montare 200 g di zucchero con la buccia

grattugiata del limone, la vanillina ed i tuorli.

Montare a neve gli albumi con lo zucchero restante ed il pizzico di sale.



- 2 Unite 3 cucchiari d'olio ai tuorli e poi unire albumi e tuorli mescolare delicatamente facendo attenzione a non smontare il composto.



- 3 Aggiungete la farina setacciata con il lievito un po' alla volta facendo attenzione che il composto rimanga spumoso.



4 Imburrate ed infarinate una tortiera da 26 cm e versateci il composto.



5 Infornate a 200°C per 30 minuti.

Sfornate la torta e lasciatela raffreddare.



6 Dividete la torta in due e spalmate la marmellata sopra una parte.

Ricomporre la torta, spolverizzate con lo zucchero a velo.



