

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta di grano saraceno

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Trentino-Alto Adige*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

300 grammi di farina di grano saraceno  
300 grammi di burro  
300 grammi di zucchero  
3 cucchiaini di farina bianca  
6 uova  
una bustina di lievito  
una bustina di zucchero vanigliato  
marmellata di mirtillo rosso.

## PREPARAZIONE

- 1 Lavorare bene il burro morbido con lo zucchero normale e con quello vanigliato, aggiungendo poi i rossi d'uovo uno alla volta fino ad ottenere una crema. Mescolare le farine e il lievito assieme e aggiungerli poco alla volta alla crema. Montare i bianchi d'uovo e incorporarli delicatamente al resto. Mettere il tutto in una tortiera imburrata e infarinata e cuocere a 180 gradi per almeno 45 minuti. A quel punto provare con uno

stuzzicadenti se la torta è asciutta.

Lasciar raffreddare, tagliare in due con un coltello affilato e farcire con marmellata di mirtilli rossi. Cospargere di zucchero a velo e servire con panna montata.