

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta di grano saraceno

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

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



## INGREDIENTI

250 g farina di grano saraceno  
250 g di burro  
250 g di zucchero  
250 g di mandorle grattate  
6 uova (rosso e bianco diviso)  
cannella  
lievito in polvere.

## PREPARAZIONE

**1** Mescolare, sbattendo e rendendo cremoso, il burro, lo zucchero e il rosso delle uova.

Aggiungere le mandorle, la farina di grano saraceno, la cannella e una bustina di lievito in polvere.

Sbattere il bianco dell'uovo a neve e aggiungerlo.

Ungere una tortiera con burro e farina, riempirla e far cuocere al forno per 45 minuti a

180°.

Servire con mirtilli rossi e panna montata.