

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta con farina di grano saraceno e marmellata di ribes

di: *micol77*

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 cucchiai 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.



