

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di grano saraceno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 45 min COTTURA: 40 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: + 15 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

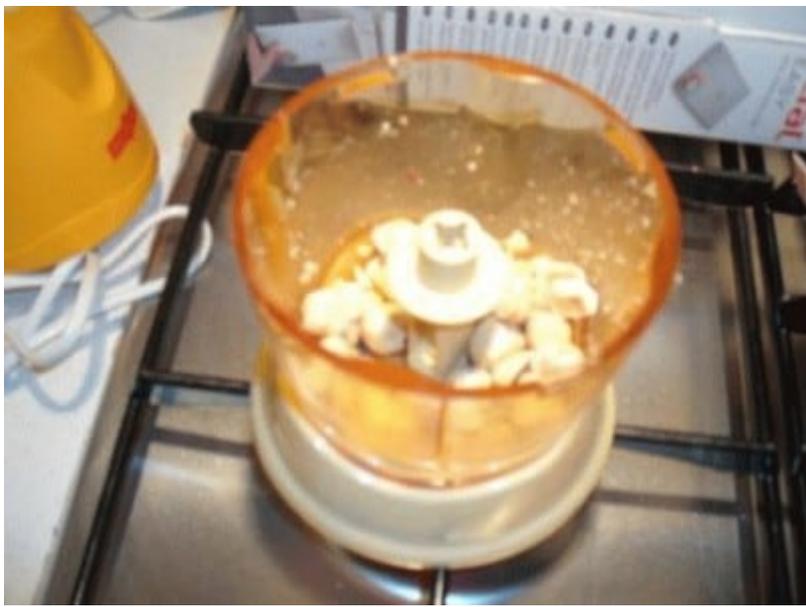
200 g di farina di grano saraceno
200 g di nocciole
200 g di burro ammorbidito
200 g di zucchero
6 uova
2 mele
1 bustina di lievito per dolci
scorza di 1 limone grattugiata
200 g circa di marmellata o composta di
frutti di bosco
100 g di panna montata.

PREPARAZIONE

1 Mescolare le farine in una ciotola.



2 Nel mixer tritare le nocciole e aggiungetele alle farine.



3 Unite il lievito.



4 Unite la scorza del limone e le mele grattugiate grossolanamente.



- 5 Sul fondo di una teglia mettete un foglio di carta forno mentre imburrate ed infarinate i bordi.



- 6 Nella planetaria montare il burro con 100 g di zucchero e aggiungete una alla volta i tuorli d'uovo.





7 Versate la parte secca nella planetaria e continuate a mescolare.



8 Montare a neve ben soda le chiare con gli altri 100 g di zucchero.



9 Aggiungete gli albumi all'impasto mescolando piano dall'alto verso il basso per non

smontarle.



10 Versate nella teglia sbattendola per livellare l'impasto.



11 Infornate a 180°C per circa 40 minuti, dopodichè spegnete lasciate raffreddare nel forno per un quarto d'ora e sfornare.





12 Dividetela a metà o in tre strati.





13 Coprite la base con uno strato di panna.



14 Poi con uno strato di marmellata.



15 Potete coprire con al tra panna oppure con dello zucchero a velo.

