

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: *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.