

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torte de poia

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 250 g di burro morbido
- 250 g di zucchero
- 6 uova
- 250 g di farina di grano di saraceno
- 250 g di mandorle macinate
- 1 bustina di zucchero vanigliato.

PREPARAZIONE

- 1 Montare il burro con 150 g di zucchero e i tuorli delle uova. Aggiungere la farina, le mandorle e lo zucchero vanigliato e mescolare il tutto. Montare le chiare a neve semifissa, aggiungere lo zucchero rimasto e continuare a montare, finché la massa sarà molto fissa. Aggiungerla con cautela alla pasta, versare poi la massa in una teglia dal cerchio apribile imburata ed infarinata e cuocerla a forno per circa un'ora. (Effettuare una prova con uno stecchetto di legno!)

Lasciare raffreddare il dolce, tagliarlo orizzontalmente in due parti (questa operazione riuscirà molto bene con un filo che si passerà attorno alla torta e si stringerà, finché avrà attraversato tutta la torta).

Farcire con marmellata di mirtilli rossi e cospargere di zucchero a velo. Servire con panna montata.

Cucina ladina

NOTE