



## Torta di grano saraceno

[Del 09/05/2003 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Torte](#)]

**Ingredienti: 250 g di burro morbido, 250 g di zucchero, 6 uova, 250 g di farina di grano saraceno, 250 g di mandorle macinate, 1 bustina di zucchero vanigliato.**

Montare il burro con 150 g di zucchero ed 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 imburrata ed infarinata e cuocerla a forno moderato per circa un'ora. (Effettuare una prova con uno stecchino 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 mirtili rossi e cospargere di zucchero a velo. Servire con panna montata.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]