



TORTA DI GRANO SARACENO per 1 stampo (28 cm)

Ingredienti 200 g di burro
 100 g di zucchero
 6 tuorli d'uovo
 200 g di farina di grano saraceno
 200 g di nocciole grattugiate
 2 mele grattugiate grossolanamente
 1 bustina di lievito in polvere
 1 presa di scorza di limone grattugiata
 6 chiare d'uovo
 100 g zucchero

Altro burro per ungere lo stampo, zucchero a velo per spolverare

- Mescolare energicamente il burro ammorbidito con 100 g di zucchero. Introdurre a poco a poco i tuorli d'uovo e poi il resto degli ingredienti (farina di grano saraceno, nocciole grattugiate, mele, lievito in polvere e scorza di limone).
- Incorporare le chiare montate a neve con i rimanenti 100 g di zucchero.
- Versare la massa in uno stampo apribile imburrato e cosparso di farina e metterla a cuocere in forno.

Temperatura di cottura: 180 gradi

Tempo di cottura: 40 minuti

Suggerimento: Questa torta può essere tagliata a metà e farcita con della marmellata di mirtilli rossi, oppure può essere servita con della panna ai mirtilli rossi.