



Torta di grano saraceno - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

dolce - torte farcite - marmellata di mirtilli

Ingredient:

150 g. di burro morbido  
80 g. di latte  
6 uova  
250 g. di zucchero  
150 g. di farina di grano saraceno  
100 g. di farina 00  
1 bustina di lievito  
la scorza grattata di un limone  
250 g di mandorle tritate

Montare gli albumi a neve semifissa con un pizzico di sale, aggiungere 100 g. di zucchero e continuare a montare finchè la massa sarà molto fissa.

Montare il burro con i tuorli d'uovo e 150 g di zucchero, aggiungere le 2 farine setacciate, le mandorle, il lievito e la scorza di limone. Aggiungere gli albumi montati e versare il composto in una teglia apribile imburrata ed infarinata.

Infornare a 180° per circa 45/50 minuti. Lasciar raffreddare il dolce, tagliarlo orizzontalmente a metà e farcirlo con la marmellata di mirtilli, cospargere con zucchero a velo e servire con la panna montata

