



Ricetta per Dolce semplice al grano saraceno



Per 6 persone

Tempo di preparazione: 50 min

Ingredienti:

- 150 g farina di grano saraceno grossa RIEPPER
- 150 g burro
- 150 g zucchero
- 3 uova

Preparazione:

Sbattere molto bene burro, zucchero ed i tuorli fino ad ottenere una crema soffice.

Montare in neve ferma gli albumi.

Aggiungere la farina all'impasto ed incorporare delicatamente gli albumi. Trasferire il tutto in una tortiera foderata con carta da forno o imburata e cosparsa con farina e infornare sul secondo ripiano nel forno preriscaldato.

Tempo di cottura:

ca. 40 min. a 190°

Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati

Servire la torta con marmellata o composta di mirtilli e a piacere con panna montata.