



## Ricetta per Torta di grano saraceno



Per 8 persone

Tempo di preparazione: 70 min

**1 stampo di 26 cm**

### Ingredienti:

- 250 g farina di grano saraceno grossa RIEPPER
- 250 g burro
- 200 g zucchero
- 6 uova
- 250 g mandorle macinate
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 bustina di lievito in polvere
- succo e scorza grattugiata di mezza arancia
- 1 pizzico di cannella in polvere
- 1 pizzico di polvere di fiori di cannella

**Per farcire:**

- 250 g marmellata di mirtilli

## **Preparazione:**

In una ciotola sbattere bene il burro con lo zucchero ed i tuorli. Montare a neve ferma gli albumi. Miscelare alla crema le mandorle e la farina ed incorporare delicatamente la neve.

Foderare con carta da forno o imburrare e spolverare con farina una tortiera e versarvi il composto, lisciando la superficie. Infornare sul secondo ripiano nel forno preriscaldato.

## **Tempo di cottura:**

ca. 55 min. a 180°

Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati

## **Dopo la cottura:**

Dopo il raffreddamento tagliare la torta e spalmarvi la marmellata di mirtilli. Spolverare con zucchero a velo e servire a piacere anche con panna montata.