

TORTE***Torta al Grano Saraceno******Ingredienti***

4 uova
150 gr. Margarina
150 gr. Zucchero a velo
150 gr. Farina di grano saraceno
150 gr. Mandorle tritate fini
1 bustina di lievito
1 barattolo marmellata di mirtilli (o fragole)

Svolgimento

Scaldare il forno a 180°.

Tritare finemente le mandorle e metterle da parte; Montare a neve ferma i bianchi dell'uovo e metterli in frigo a riposare; Montare la margarina con lo zucchero e i rossi d'uovo; quindi aggiungere la farina. Quando il composto è ben amalgamato aggiungere le mandorle e il lievito. Quindi aggiungere le mandorle e delicatamente aggiungere i bianchi montati a neve.

Versare il composto in uno stampo di media grandezza e infornare per circa 30 minuti (fare la prova dello stuzzicadenti per sicurezza).

Lasciarla raffreddare quindi tagliare la torta in 2 dischi e in mezzo farcire con la marmellata. Cospargere la superficie con dello zucchero a velo.

Commenti

Fatta anche senza marmellata. Buona ma un po' asciutta.