



Torta di grano saraceno

Ingredienti

- 5 uova
- 200 g farina di grano saraceno
- 50 g fecola
- 200 g zucchero
- 250 g burro a temperatura ambiente
- 200 g mandorle con la buccia e tritate finemente
- 1 bustina lievito per dolci
- 1 fialetta aroma alla mandorla
- 1 bustina vanillina
- 1 vasetto (400 g) marmellata di mirtilli rossi o frutti di bosco (non altri tipi)

Una delizia dalla Val Pusteria-Alto Adige

Lavorare bene e a lungo il burro con lo zucchero aggiungendo poi i tuorli delle uova e continuare a lavorare. Aggiungere, poco alla volta, la farina, la fecola, le mandorle macinate, la vanillina, la fialetta alla mandorla e lavorare ancora per un po' aggiungendo alla fine la bustina di lievito. Montare a neve fermissima gli albumi e incorporarli, con cautela, mescolando dal basso verso l'alto, alla massa. Versare il composto in una teglia imburrata, antiaderente e di circa 26 cm di diametro. Porre in forno preriscaldato a 170° per circa 45-50 minuti (fare la prova stecchino). Raffreddare la torta, tagliarla orizzontalmente in due parti. Riscaldare in un tegamino la marmellata (che diverrà così più morbida e facilmente spalmabile) e farcire la torta. Spolverare di zucchero a velo, possibilmente con dischetti decorativi. Si può servire, accompagnata nel piatto, con una grossa noce di panna montata.

