

Torta di grano saraceno



Ingredienti

- 250 gr. di nocciole o mandorle
- 250 gr. di farina di grano saraceno
- 250 gr. di zucchero
- 30 gr. di burro
- 6 uova
- un pizzico di cannella
- 1 bustina di lievito chimico per dolci

Tipica ricetta dell'Alto Adige, la torta di grano saraceno ha un profumo intenso e un gusto pieno. Provata in un mio viaggio a Bolzano, ho avuto la ricetta dalla proprietaria dell'hotel.

Cominciamo con il separare i tuorli dagli albumi, montiamo gli albumi e teniamoli da parte; prendiamo i tuorli, lo zucchero e il burro poi mescoliamoli, aggiungiamo la cannella, la farina di grano saraceno e la farina di nocciole, il lievito e mescoliamo; solo alla fine uniamo gli albumi girando con una spatola dal basso verso l'alto per non smontarli.

Prendiamo una teglia, imburriamola ed inforniamo a 180° per 45 minuti. Una volta cotta, lasciamola raffreddare e tagliamola al centro, spalmiamo la confettura di frutti di bosco e poi mettiamo uno strato di panna montata.

Ricomponiamo la torta e copriamola con zucchero a velo (io a volte la ricopro di panna e granella di nocciole).

Dimenticavo: se non trovate la farina di nocciole potete farla voi semplicemente prendendo le nocciole, le tostate e poi le frullate nel mix (se notate che si attaccano aggiungete un po' di zucchero mentre frullate).

