



## 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 tagliamo 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).