



Le ricette di Angela

www.risorossi.it

Cascina Tavernasco – Noviglio - Milano

TORTA DI GRANO SARACENO

Ingredienti

100 g di farina di grano saraceno,	100 g di burro,
150 g di farina bianca,	1 bustina di lievito,
200 g di marmellata di mirtili,	50 g di noci,
50 g di nocciole,	50 g di pinoli,
6 uova,	300 g di zucchero.

Preparazione

Montare le uova con lo zucchero, aggiungere a pioggia le farine e mescolando lentamente, unire le noci, le nocciole e i pinoli, finemente grattugiati. Per ultimi il burro fuso e il lievito. Versare l'impasto in una terrina imburrata e cosparsa di farina e infornare a 170° C per circa 30 minuti. Una volta fredda, tagliare la torta e farcire con la marmellata di mirtili. Servire con panna montata fresca.