

Torta rustica di grano saraceno – senza glutine



Ingredienti:

250 g farina di grano saraceno

250 g burro morbido

250 g zucchero

250 g noci tritate a coltello

6 uova

1 bustina lievito per dolci

1 misurino IFIB (opzionale)

1 cucchiaino cannella

marmellata mirtilli o frutti di bosco.

Lavora i tuorli con un pizzico di sale e metà dello zucchero, poi incorporate il burro morbido. Deve diventare una crema compatta.

Unisci la farina di grano saraceno, il lievito, la cannella, l'IFIB e amalgama bene il tutto.

Aggiungi gli albumi montati a neve con il resto dello zucchero e un pizzico di sale e le noci. Amalgama e metti nella teglia con carta forno sotto.

Cuoci nel kit forno con MCS D sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti, fiamma media 20 minuti, spento 15 minuti.

Con il coperchio MC classic il tempo a fiamma media è di 30 minuti.
Lascia raffreddare, dividi in due o tre dischi e farcisci con la
marmellata.

Decora con zucchero a velo e noci.

E.S.