

## Torta al grano saraceno con marmellata di more

---



✂ Per una teglia da crostata da 22 cm di diametro

### Ingredienti

125 g di farina "00"  
100 g di farina di grano saraceno  
100 g di noci macinate  
100 g di nocciole macinate  
4 uova  
125 g di burro  
150 g di zucchero  
15 g di lievito per dolci  
200 ml di succo di mela  
1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia in polvere  
350 g di marmellata di more  
zucchero a velo per la finitura

### Procedimento

Amalgamare lo zucchero al burro ammorbidito a temperatura ambiente fino a che il composto non diventi una crema. Aggiungere i tuorli e continuare a sbattere dopodiché aggiungere il succo di mela e la vaniglia. A parte sbattere gli albumi a neve. Miscelare le farine con il lievito e con le noci e le nocciole tritate finemente, aggiungere al composto di uova e zucchero mescolando con una spatola e infine aggiungere agli albumi montati a neve e amalgamare il tutto mescolando con un movimento dal basso verso l'alto. Versare il composto in una teglia bene imburrata e infornare a forno statico e preriscaldato a 180°C per 40-50 minuti o fino a che non risulti asciutta (fare la prova con lo stecchino). Sfornare e lasciare raffreddare su una griglia, capovolgere il dolce su un piatto da portata, tagliare a metà, farcire con la marmellata di more, chiudere con il secondo disco e spolverare con lo zucchero a velo prima di servire.