

TORTA DI GRANO SARACENO

Ingredienti:

6 tuorli

200 gr. di burro

200 gr. di zucchero

200 gr. di farina di grano saraceno

200 gr. di nocciole

2 mele

6 chiare d'uovo

una bustina di lievito

Procedimento:

Sbattere i tuorli con 100 gr. di zucchero e il burro fuso.

Aggiungere le nocciole tritate, la farina, il lievito, la mela grattugiata e le chiare montate a neve con il restante zucchero.

Cuocere in forno caldo a 180° per 40 minuti.

