



TORTA DI GRANO SARACENO, MANDORLE E CILIEGIE



Ingredienti

175 gr di burro
90 gr di zucchero di canna
25 gr di zucchero di cocco
50 gr di miele
50 gr di uova
25 gr di latte di mandorle
125 gr di farina di mandorle
100 gr di farina tipo 1
75 gr di grano saraceno
6 gr di baking

1 gr di sale

Procedimento

Montare il burro con gli zuccheri e il miele. Aggiungere a filo le uova e il latte di mandorle. Aggiungere le farine e il sale.

Mescolare con le ciliegie fresche snocciolate. Versare nello stampo e cuocere in forno a 180°. Guarnire con la crema pasticcera al latte di mandorla.

CREMA PASTICCERA AL LATTE DI MANDORLA

Ingredienti:

- 800 ml di latte di mandorla
- 85 g di tuorli
- 95 g di zucchero
- 35 g di maizena
- 2 g di sale

Procedimento:

Scaldare il latte di mandorla. Aggiungere il composto di tuorli, maizena, zucchero e sale.

Cuocere in forno a ottenere una crema liscia.