



cuore di macina

Le ricette di Cuore di Macina

Torta di mele e noci con Nerone e farina di grano saraceno

Se non avete già provato la nostra farina Nerone eccovi una ricetta facile e gustosa per mettervi alla prova!

Una deliziosa torta per concludere un pranzo o per una merenda sana!

<i>Ingredienti</i>
Ingredienti per tortiera diametro 22 cm:
55 g farina grano saraceno
55 g farina di riso Nerone
55 g di zucchero
2 uova
50 g di burro
25 ml di latte
noci a piacere
2 mele (1 per farcire e 1 da tagliare a pezzettini)
mezza bustina di lievito per dolci
1 pizzico di sale
1 cucchiaio di miele per farcire

Procedimento

- Fate ammorbidire il burro in una ciotola, unite zucchero e uova e sbattete con una frusta fino a creare una crema.
- Aggiungete le farine, il lievito e il latte a poco a poco e mescolando bene.
- Aggiungete ora le noci, un pizzico di sale e le mele.
- Imburrate la tortiera, versa il composto ottenuto, crea una rosa con le mele tagliate a fettine, completate con un cucchiaio di miele e inforna.
- Cuocete a 180 gradi per circa un'oretta.

Scopri  le nostre
ricette  redimacina.it

*Hai sfornato un piatto spettacolare?
Facci sapere com'è andata, lascia
una recensione o taggaci in un post!
Facebook e Instagram [@cuoredimacina](https://www.instagram.com/cuoredimacina)*

Cuore di Macina - Via Spessa, 86 - 36051 Creazzo (Vicenza)
info@cuoredimacina.it | www.cuoredimacina.it
LUN - VEN: 08.00 - 12.30 / 15.00 - 18.30 / SABATO MATTINA aperto dalle 8.30 alle 12.00
(tranne nei mesi di Luglio ed Agosto)