



Gallo Rosso

DOLCE

## Torta al miele

Una ricetta deliziosa con molti ingredienti sani, da gustare a colazione o con il caffè: una vera squisitezza.



### Ingredienti

1 TEGLIA 80 MIN.  
125 g burro  
200 g miele  
3 uova da allev. all'aperto  
125 g formaggio quark magro  
scorza di mezzo limone  
non trattato  
100 g uva passa  
50 g nocciole  
200 g farina integrale di farro  
200 g farina di farro  
3 lievito  
cucchiaino  
da tè  
125 ml latte

[www.roterhahn.it](http://www.roterhahn.it)

### Preparazione - Torta al miele

1. Sbattere il burro assieme al miele e alle uova fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.
2. Unire il formaggio quark magro, la scorza di limone, le sultanine e le nocciole tritate.
3. Mescolare la farina integrale di farro e la farina di farro con il lievito in polvere e il latte.
4. Formare un'impasto.
5. Versare l'impasto in una teglia quadrata imburrata e ricoperta di farina e infornare il tutto a 175° per circa 50 minuti.

Buona fortuna



**Emmi Zingerle**

Contadina delle vacanze in agriturismo del Gallo Rosso  
PETERER-HOF A RASUN-ANTERSELVA