



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

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 imburata 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



IL MONDO DEL GALLO ROSSO ▾

Alto
Adige

Agriturismo

Voglia di
maso

Scuola di
cucina