Torta di Saraceno, Mandorle e Miele + Frutta a Piacere

INGREDIENTI
Stampo da torta, 26 cm di diametro

175 gr di burro di qualità a temperatura ambiente
125 gr di zucchero di canna fine
50 gr di miele fluido
2 uova grandi a temperatura ambiente
25 gr latte di mandorla
125 gr farina di farina di mandorle
100 gr farina 00
75 gr di farina di grano saraceno
2 cucchiaini di lievito per dolci
2 pere (non eccessivamente mature)
Spezie, pizzico di sale.
Per ultimare: 25 gr miele, succo di mezzo limone.

PREPARAZIONE

Preriscalda il forno a *170* gradi.
Ungi e fodera lo stampo con carta forno.
Monta burro morbido, zucchero, miele, spezie e sale con la frusta a K (o frusta a mano), finché il composto diventa molto soffice e spumoso (lo zucchero deve quasi scomparire). Aggiungi a filo le uova leggermente sbattute con il latte di mandorla, lavorando a bassa velocità e assicurandoti che vengano completamente assorbite dal composto di burro. Setaccia insieme la farina 00, la farina di grano saraceno e il lievito.

Incorpora prima la farina di mandorle (controllando che non restino grumi), mescolando delicatamente con una spatola, poi aggiungi poco alla volta il mix di farine. Non mescolare troppo!
Versa l'impasto nello stampo preparato, sistema le pere affettate con cura sulla superficie. Cuoci finché dorata e uno stecchino inserito al centro esce pulito, circa *35 minuti*. Scalda leggermente miele e succo di limone fino a farli sciogliere, spennella la torta e lasciala raffreddare prima di servire.

NOTES

Cosa intendo per "frutta a piacere"?

Ho fatto questa torta con mele, pere, cotogne, fragole, frutti di bosco, ciliegie, pesche, albicocche. Eviterei agrumi, kiwi o banane.

Spezie

L'aromatizzazione della torta dipende dai vostri gusti. Quando adopero le pere io opto per una versione "chai", facendo un mix di cannella, zenzero, pepe, cardamomo e noce moscata. Nulla vieta di andare sul classico, vaniglia, buccia di limone o arancia.

Attrezzatura

Spatola, frusta, setaccio, ciotola ampia. Suggerisco l'uso di planetaria o fruste elettriche, ma se non ne sei provvisto, no problem. Ci vorrà un po' più di tempo e abbondante olio di gomito.

SOSTITUZIONI

La farina di grano saraceno può essere sostituita (totalmente o parzialmente) con farro, farro integrale, spelt, grano semiintegrale, canapa. Per una versione gluten free, sostituisci la farina di grano con farina di quinoa o farina di teff. Il latte di mandorla può essere sostituito con altre bevande vegetali o latte vaccino.