

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Castagnaccio

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Piemonte*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *40 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

FARINA DI CASTAGNE 400 gr

LATTE INTERO ¼ l

ZUCCHERO 50 gr

PINOLI 20 gr

ROSMARINO 1 rametto

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

cucchiaini da tavola

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

1 Setacciate la farina di castagne in una ciotola.



2 Mescolando con una frusta, versate il latte a filo.



3 Aggiungete anche due bicchieri di acqua fredda. Otterrete un composto fluido e cremoso.



4 Incorporatevi mescolando lo zucchero, un pizzico di sale e tre cucchiaini d'olio.



- 5 Ungete con dell'olio e infarinate una teglia rotonda sufficiente a contenere l'impasto di castagne non più alto di due centimetri.



- 6 Cospargete la superficie di pinoli e di aghi di rosmarino e condite con poco olio versato a filo.



- 7 Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti. Servite freddo