

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Castagnaccio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g di farina di castagne

40 ml di olio evo

550 ml di acqua

2 cucchiaini di zucchero

un pizzico di sale

pinoli

noci

uva passa

rosmarino.

PREPARAZIONE

- 1 Amalgamare bene la farina con l'acqua, l'olio, lo zucchero e il sale in modo da ottenere una pastella morbida e senza grumi. Io l'ho fatto con il Bimby 30 secondi velocità 5, ma si può fare anche a mano o con le fruste.



2 Dopo aggiungere l'uvetta, i pinoli e le noci (lasciandone da parte qualcuno da mettere sopra) e mescolare dolcemente 30 secondi velocità 2 antiorario.

A questo punto ungere una teglia con l'olio e versare dentro l'impasto che non dovrà essere più alto di 2 cm; guarnire con pinoli, noci, uvetta e qualche foglia di rosmarino e da ultimo cospargere con un filo di olio



3 Cuocere in forno preriscaldato a 200° per circa quaranta minuti e comunque fino a quando non si è asciugato e si sono formate delle crepe sulla superficie del dolce buon appetito!!!!

