

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Ciacci

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

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



### INGREDIENTI

1/2 kg di farina di castagne

acqua

sale.

### PREPARAZIONE

**1** Preparate una crema sostenuta con farina di castagne, acqua ed un pizzico di sale.

Scaldate i ferri per la cottura (detti cottole) e versate 4 cucchiaini di questo impasto coloso. Fate cuocere il ciaccio da entrambe le parti e farcitelo a piacere con ricotta e zucchero.