

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Focaccia di castagne

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 kg di castagne
1 1/2 litri di latte
200 g di zucchero
150 g di burro
3 cucchiaini di Maraschino
vaniglia
10 uova
zucchero a velo.

OPPURE

500 g di castagne
100 g di mandorle
4 uova
200 g di zucchero
50 g di burro
la scorza grattugiata di un limone

PREPARAZIONE

1 Bollite in acqua per 5 minuti esatti, le castagne, sbucciatele, pelatele, cuocetele a fondo nel latte e passatele. Aggiungete lo zucchero, il burro e il Maraschino.

Aromatizzate con la vaniglia, impastate bene aggiungendo i tuorli d'uovo e quindi gli albumi montanti a neve. Versate in teglia, cuocete per 30 minuti e, dopo cottura, ornate con zucchero a velo.

Variante:

Lessate le castagne per 30 minuti, scolatele, sbucciatele e passatele; tritate finemente le mandorle; montate i rossi d'uovo con lo zucchero, unite il burro ammorbidito, la scorza grattugiata di limone, il passato di castagne, le mandorle tritate ed amalgamate bene.

Montate a neve i quattro bianchi d'uovo ed uniteli all'impasto; infarinate ed imburrate una teglia; versate l'impasto finale e cuocete in forno a 200°C per 40 minuti.