

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Soffiato di castagne

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

400 gr di castagne
60 gr di burro
80 gr di zucchero
4 tuorli d'uovo
3 albumi
vaniglia q.b.
1/2 di latte circa
1 presa di sale.

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare accuratamente le castagne e farle cuocere nel latte profumato all'avaniglia. Quando siano pronte, scolarle e passarle al setaccio. Versare la purea ottenuta entro una casseruola, ponendola al fuoco (molto basso), con lo zucchero ed il burro. Rimescolare per circa 6/7/ minuti, lasciando che il composto si asciughi. Ritirarlo dal fuoco unendovi i tuorli d'uovo e , sempre rimescolando, gli albumi sbattuti in neve ferma. Cuocere il tutto entro uno stampo leggermente imburroato e spolverato con poca farina. Lasciare il budino

in forno per il tempo prescritto, quindi servirlo immediatamente, accompagnandolo con una crema inglese oppure con salsa di albicocche calda.