

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Soufflè di castagne

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

500 g di castagne
1 bicchiere di latte
40 g di zucchero
2 cucchiaini di farina
3 albumi.

PREPARAZIONE

- 1 Lessate in acqua le castagne; sgusciatele e schiacciatele fino a formare un purè. Sciogliete la farina nel latte, mescolateci lo zucchero e una tazza di purè di castagne. Cuocete in un tegamino per 5 minuti. Quando il tutto si sarà freddato unite gli albumi montati a neve. Riempite con questo composto una terrina imburrata e fate cuocere a bagnomaria fino a quando non diventi sodo.