

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 imburrrata e fate cuocere a bagnomaria fino a quando non diventi sodo.