

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta alle castagne

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

CASTAGNE LESSATE sbucciate e passate

al passaverdura - 400 gr

BURRO SCIOLTO 110 gr

ZUCCHERO 200 gr

FARINA DI MANDORLE 100 gr

UOVA 4

FARINA poca -

VANILLINA 1 bustina

ZUCCHERO A VELO poco -

CACAO AMARO poco -

SALE

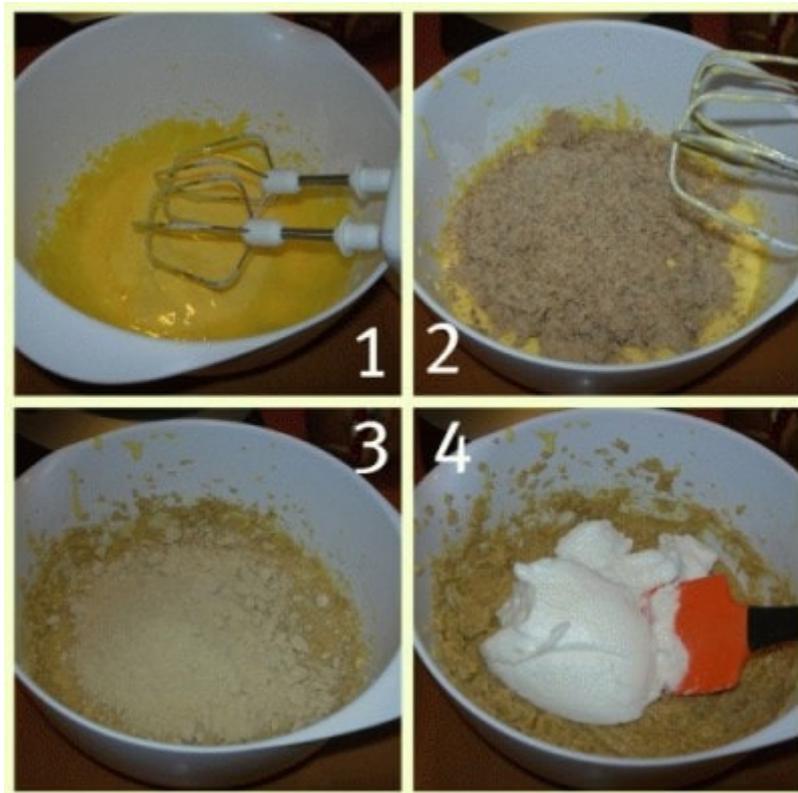
PREPARAZIONE

1 In una ciotola e con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero.

Unite il burro, le castagne, le mandorle, il sale e la vanillina e mescolare.

Montare gli albumi ed unirli al composto di castagne.

Se l'impasto risulta troppo morbido unite poca farina.



2 Imburrate ed infarinate una tortiera da 24 cm ed infornate a 180°C per 40 minuti.

Decorate nel seguente modo: fate un disco di carta grande come la torta.

Disegnate la sagoma della castagna e ritagliate i vari pezzi.

Appoggiate la parte inferiore della castagna e spolverate di cacao la torta, simulando come spazi la parte superiore della castagna.

Ora appoggiate l'altro pezzo della castagna e spolverate di zucchero a velo le parti superiori e laterali alla castagna.

