

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di castagne

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

600 g di castagne
200 g di zucchero
100 g di burro ammorbidito a pezzi
100 g di mandorle tritate
3 uova
scorza di limone grattugiata
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare e lessare le castagne con acqua poco salata, togliere la pellicina e passarle al passaverdure, raccogliendola purea in una terrina. Sbattere i tuorli con lo zucchero in un'altra terrina e, a parte, montare a neve gli albumi. Unire ai tuorli il burro, la scorza di limone, le mandorle e il passato di castagne, amalgamando bene. Infine, unire gli albumi a neve. Imburrare e infarinare una tortiera, versarvi il composto e infornare a 180° c per 40' circa.