

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta di castagne

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 50 min    COTTURA: 70 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



## INGREDIENTI

600 g di castagne  
250 g di zucchero (200 g se non vi piace troppo dolce)  
5 uova  
2 bicchierini di brandy  
poco zucchero a velo.

## PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate le castagne e cuocetele in acqua e poi passarle col passaverdure o schiacciapate.



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



**3** Unite le castagne ed il brandy e mescolare.



4 Montare a neve gli albumi.



5 Uniteli al composto e mescolare delicatamente.



**6** Imburrate ed infarinate una tortiera di 24-26 cm, versateci il composto ed infornare nel forno preriscaldato a 170°C-180°C per 35-40 minuti.

Cospargete di zucchero a velo e decorare a piacere.





