

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di castagne e cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

600 g di castagne (pesate con la buccia)
3 uova
200 g di farina
200 g di zucchero
250 g di ricotta di mucca
100 g di cioccolato fondente
½ bicchiere di latte (oltre quello occorrente per lessare le castagne e qualche cucchiaino per fondere il cioccolato)
½ bicchiere di olio di semi
1 bicchierino di rum
1 bustina di lievito
zucchero a velo per la copertura.

PREPARAZIONE

1 Sbucciare le castagne e lessarle in metà acqua e metà latte (si può utilizzare la pentola a

pressione).

Scolarle.



- 2 Togliere la pellicina e passarle al setaccio o schiacciarle con lo schiacciapatate. Questa operazione va eseguita quando sono ancora calde altrimenti induriranno e sarà molto più difficile.



- 3 Mettere in una ciotola le uova e lo zucchero ed iniziate a montare. Unire poi, via via, il latte, l'olio, il rhum, la ricotta e le castagne passate.



4 Ora, unire il cioccolato fuso a bagnomaria con qualche cucchiaio di latte.



5 Dopo aver amalgamato il tutto, unire la farina ed il lievito setacciati insieme.



6 Ecco come si presenta il composto ottenuto.



7 Mescolare bene e versare in una teglia a cerniera da 26 imburrata e infarinata.





8 Infrnare a forno appena scaldato ed impostare una temperatura bassa e cuocere per circa 50-55 minuti.

Far raffreddare, sformare e cospargere di zucchero a velo.



9 Per tagliarla aspettare il giorno seguente perché questo dolce acquista con il riposo, dopo due giorni è ancora meglio.

