

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di castagne

LUOGO: Europa / Italia / Piemonte

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g di passato di castagne
vaniglia
4 uova
70 g di burro
140 g di zucchero
zucchero a velo

PREPARAZIONE

- 1 Impastate bene il passato, aromatizzato alla vaniglia, con gli albumi montati a neve; aggiungete ora il burro miscelato con lo zucchero ed i tuorli d'uovo. Disponete il tutto in teglia imburrata e cuocete per 40 minuti circa in forno a calore medio. Quando la torta è fredda cospargete di zucchero a velo.