

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Castagnaccio morbido al cioccolato

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 35 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Il castagnaccio morbido al cioccolato è l'incontro perfetto tra la tradizione contadina più antica e l'irresistibile tentazione del cacao. Il [castagnaccio originale toscano](#) è una torta rustica, bassa e profumata; in questa versione, l'aggiunta del cioccolato fondente fuso nell'impasto dona una consistenza vellutata e scioglievole, simile a quella di un fudge o di un brownie all'italiana, eliminando quel retrogusto a volte troppo asciutto che allontana i palati più giovani.

Se hai già amato l'abbinamento rustico dei nostri [biscotti di quinoa](#), questa torta ti farà innamorare al primo morso. È il dessert ideale da servire tiepido a fine pasto, accompagnato da una soffice nuvola di [crema al cioccolato](#)

o da una cucchiata golosa di [crema pasticcera](#). Per arricchire un tavolo delle feste, puoi servirlo insieme a dei [cookies alle noci e cannella fit](#), oppure gustarlo per una merenda pomeridiana accanto a una tazza preparata con il [preparato per cioccolata calda](#). Preparare il castagnaccio morbido al cioccolato è incredibilmente semplice: non servono uova, lievito o burro, ma solo una frusta a mano e ingredienti di ottima qualità per sfornare un capolavoro naturalmente senza glutine.

INGREDIENTI PER IL CASTAGNACCIO

MORBIDO AL CIOCCOLATO

FARINA DI CASTAGNE 300 gr
CACAO AMARO IN POLVERE 30 gr
CIOCCOLATO FONDENTE AL 70% 100 gr
LATTE o bevanda vegetale per la versione senza lattosio - 350 ml
ZUCCHERO DI CANNA 40 gr
PINOLI 30 gr
GHERIGLI DI NOCE 40 gr
UVETTA 40 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) più un filo per ungere la teglia - 3 cucchiai da tavola
SALE 1 pizzico
ROSMARINO 1 rametto

PREPARAZIONE DEL CASTAGNACCIO MORBIDO AL CIOCCOLATO

- 1 Metti l'uvetta a bagno in una ciotolina con acqua tiepida per circa 10-15 minuti, in modo da farla idratare per bene. Fai sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria oppure nel microonde a bassa potenza, poi lascialo intiepidire per qualche minuto. Setaccia la farina di castagne e il cacao amaro in polvere all'interno della ciotola capiente per eliminare tutti i grumi

- 2 Aggiungi lo zucchero di canna e il pizzico di sale, mescolando leggermente gli ingredienti secchi con la frusta a mano. Versa il latte a filo, continuando a mescolare con la frusta finché non ottieni una pastella fluida, vellutata e priva di grumi. Incorpora all'impasto l'olio extravergine d'oliva e il cioccolato fondente fuso, amalgamando il tutto con cura.
- 3 Strizza bene l'uvetta e unisci circa tre quarti della quantità alla pastella, insieme a tre quarti dei pinoli e delle noci spezzettate grossolanamente a mano. Ungi la teglia con un velo d'olio extravergine d'oliva e versa l'impasto, livellandolo con una spatola (lo spessore dovrà essere di circa 1,5 cm per mantenere il dolce morbido al cuore). Distribuisci sulla superficie l'uvetta, le noci e i pinoli rimasti, completando con qualche ago di rosmarino fresco e un leggerissimo filo d'olio.
- 4 Cuoci in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 35 minuti, finché la superficie non mostrerà le classiche crepe e le noci saranno ben tostate. Sforna il castagnaccio e lascialo intiepidire prima di tagliarlo a fette e servirlo in tavola.

IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: la farina di castagne è priva di glutine per natura; assicurati solo che il cioccolato fondente utilizzato sia certificato e privo di contaminazioni da laboratorio.

Versione senza lattosio: la ricetta tradizionale non prevede burro né latte, utilizzando solo acqua e olio extravergine d'oliva; scegliendo un cioccolato fondente puro al 70%, il dolce sarà naturalmente privo di lattosio.

Versione light: riduci la dose di uvetta e mantieni il cioccolato amaro all'85% senza aggiungere zuccheri raffinati: la naturale dolcezza della farina di castagne basterà a rendere la torta piacevolissima.

L'idea vegetariana/vegana: questa ricetta è già 100% vegana nella sua formulazione classica all'acqua e olio.

L'idea WOW: decora la superficie con aghi di rosmarino fresco passati prima in uno sciroppo di zucchero, pinoli tostate e scaglie di sale Maldon: il contrasto tra l'aroma balsamico, la sapidità del sale e il cioccolato fondente lascerà i tuoi ospiti senza parole.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: usa sempre una teglia in alluminio o ferro.

Lo sfizio in più: aggiungi un cucchiaino di rum scuro o di liquore all'amaretto all'impasto prima di

infernare: le note liquorose esalteranno le sfumature tostate delle castagne e del cacao.

L'idea per i bambini: se ai più piccoli non piace la nota balsamica del rosmarino, puoi ometterlo e sostituirlo con gocce di cioccolato al latte e granella di nocciole prima di infornare.

Idea antispreco: non gettare l'acqua tiepida utilizzata per mettere in ammollo l'uvetta! Filtrala e usala come parte del liquido per sciogliere la farina di castagne: recupererai tutti gli zuccheri e gli aromi senza sprecare nulla.

CONSERVAZIONE

Il castagnaccio morbido al cioccolato si conserva magnificamente a temperatura ambiente per circa 3-4 giorni, coperto con un foglio di alluminio o sotto una campana per dolci. Non è necessario riporlo in frigorifero, dove tenderebbe a indurirsi a causa della solidificazione del cioccolato.