

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciacci

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

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



INGREDIENTI

1/2 kg di farina di castagne

acqua

sale.

PREPARAZIONE

1 Preparate una crema sostenuta con farina di castagne, acqua ed un pizzico di sale.

Scaldate i ferri per la cottura (detti cottole) e versate 4 cucchiainate sparse di questo impasto coloso. Fate cuocere il ciaccio da entrambe le part e farcitelo a piacere con ricotta e zucchero.