

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di castagne e cacao

di: *Pimpitje*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

200 g di farina di castagne

100 g di farina 00

150 g di zucchero

70 g di cacao amaro

50 g di pinoli

80 g di fichi secchi

2 uova

100 g di ricotta

1 cucchiaino di lievito

latte q.b.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 In una ciotola, miscelare i due tipi di farina, lo zucchero e il cacao.



3 Aggiungere le uova e, a poco a poco, il latte fino ad avere una consistenza morbida.



- 4 Unire la ricotta, i fichi tagliati a pezzettini e il lievito per ultimo. Dopodichè versare il composto nella teglia, spargere sopra i pinoli e un poco di zucchero.



- 5 Infornare a 180°C per 45 minuti circa.

Ed eccola pronta per essere portata in tavola.

