

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta di castagne e cioccolato

di: *martuzza*

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 rhum  
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 cucchiaino 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** Infornare 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.



