

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.