

TORTA DI CASTAGNE

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
6 PERSONE			Barolo chinato Vernaccia di oristano Grappa Moscato passito	

INGREDIENTI:	
2 etti	Castagne essiccate
60 gr.	Burro
30 gr.	Nocciole tostate e tritate
2	Uova intere
100 gr.	Zucchero
½ cucchiaino	Miele
1 cucchiaino	Cacao amaro

PREPARAZIONE:

Lessate le castagne in abbondante acqua finché diventano morbide, lasciatele asciugare e riducetele in purea. Mescolate con il burro e aggiungete le nocciole tritate, il miele e il cacao.

Montate a neve gli albumi.

A parte, preparate una crema sbattendo i due tuorli e lo zucchero. Mescolate tutto e sbattete con la frusta. Imburrate una teglia bassa (la torta avrà uno spessore di circa un centimetro e mezzo), versate il composto e infornate a 160°C. Dopo 15 minuti la torta è cotta.