

torta di castagne

Ingredienti:

700 gr di castagne, $\frac{1}{2}$ litro di latte, 1 presa di sale, 70 gr di burro, 180 gr di zucchero, 5 tuorli, 100 gr di nocciole grattugiate, $\frac{1}{2}$ bustina di zucchero vanigliato, 1 cucchiaio di lievito in polvere, 6 albumi montati a neve.

Preparazione:

Cuocere le castagne in acqua per ca. 10 minuti e poi sbucciarle. Aggiungere il latte e cuocere le castagne fino a assorbimento totale del latte. Passare il tutto al setaccio. Lavorare burro, zucchero, tuorli, zucchero vanigliato e sale per ca. 5 minuti. Montare gli albumi a neve. Incorporare, intercalando, nocciole, purea di castagne e albumi montati a neve. Mettere in una forma con bordo apribile. Cuocere nel forno per 50 minuti a ca. 160-180 gradi. È consigliabile servire con una crema di vaniglia.