



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Castagnaccio



4 Persone

dolci Categoria

media Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **ciotola, teglia rotonda bassa**

Ingredienti

- 400 g di farina di castagne
- 80 g di uvetta sultanina
- 50 g di pinoli
- 50 g di zucchero
- 1 cucchiaio di semi di finocchio
- acqua
- 1/2 bicchiere di olio extra vergine d'oliva
- 1 rametto di rosmarino
- sale

Preparazione Castagnaccio

Passo 1.

Fate rinvenire l'uvetta in acqua tiepida.

Passo 2.

Mescolate in una ciotola acqua e farina fino ad ottenere una pastella morbida, aggiungete poi lo zucchero, l'uvetta, i pinoli, i semi di finocchio, una manciata di aghi di rosmarino e due cucchiaini di olio extravergine d'oliva.

Passo 3.

Impastate bene e versate in una teglia unta d'olio, irrorate la superficie con altro olio e infornate a 180° per 30-40 minuti.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 07/10/2018
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)