



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

Castagnaccio



4 Persone

dolci Categoria

facile Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **terrina, teglia**

Ingredienti

- 400 g di farina di castagne
- 2 cucchiai di zucchero
- 100 g di uvetta
- 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- 1 rametto di rosmarino
- 50 g di pinoli
- sale

Preparazione Castagnaccio

Passo 1.

Mettete l'uvetta in ammollo in acqua tiepida per dieci minuti.

Passo 2.

Versate la farina di castagne in una terrina, aggiungete mezzo cucchiaino di sale e lo zucchero, versate 5 dl di acqua fredda e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo e abbastanza liquido.

Passo 3.

Aggiungete l'uvetta, 2 cucchiai di olio e amalgamate bene.

Passo 4.

Ungete una teglia d'olio e versatevi dentro l'impasto.

Passo 5.

La dimensione della teglia deve essere tale che il castagnaccio deve risultare alto circa 1,5 cm.

Passo 6.

Ricoprite la superficie con la restante uvetta, i pinoli e qualche ago di rosmarino.

Passo 7.

Mettete in forno e cuocete a 180°C per 30 minuti.

Passo 8.

Sfornate, fate raffreddare e servite.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)