



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

Torta di castagne



4 Persone

dolci Categoria

facile Difficoltà

40 minuti Tempo

Attrezzatura : **terrina, stampo da forno**

Ingredienti

- 500 g di farina di castagne
- 2 uova
- 50 dl di latte
- 20 g di burro
- 1 bustina di lievito in polvere per dolci

Preparazione Torta di castagne

Passo 1.

Amalgamate in una terrina la farina, il latte, le uova, e il lievito.

Passo 2.

Imburrate uno stampo da forno o una tortiera e versatevi dentro l'impasto.

Passo 3.

Infornate in forno già caldo a 180°C per 30 minuti.

Passo 4.

Sfornate e servite il dolce tiepido o freddo.

Note

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