

# Torta di castagne



Ricetta tipica della tradizione ticinese rivisitata da SSSAT (Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona).

## Preparazione



Tempo richiesto ca. 60 minuti



Difficoltà Facile - Per tutti



Dosi 8 persone

## Caratteristiche



Piatto Dolce - Torta



Prodotto tipico Castagna - Km 0



Adatto in Autunno - Golose merende

## INGREDIENTI

### Torta di castagne

- 80 g mandorle macinate
- 4 uova
- 100 g zucchero
- 320 g purea di castagne
- 100 g burro fuso
- Sale q.b.

## PROCEDIMENTO

### Torta di castagne

1. Montare gli albumi con lo zucchero e una presa di sale a neve;
2. Lavorare la purea di castagne con i tuorli, lo zucchero, le mandorle;
3. Incorporare gli albumi montati a neve;
4. Aggiungere il burro;
5. Versare il composto in una tortiera da 24 cm;
6. Cuocere al forno preriscaldato a 175 °C per 35-40 minuti;