

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

- 40 g mandorle macinate
- 2 uova
- 50 g zucchero
- 160 g purea di castagne
- 50 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;