

Gâteau aux châtaignes



Recette typique de la tradition tessinoise revisitée par la SSSAT (Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona).

Préparation



Temps requis env. 60 minutes



Difficulté Facile - Pour tous



Dosage 8 personnes

Caractéristiques



Plat Dessert - Gâteau



Produit typiques Châtaigne - 0 km



Adapté en Automne - Des pâtes délicieuses

INGRÉDIENTS

Gâteau aux châtaignes

- 40 g amandes moulues
- 2 œufs
- 50 g de sucre
- 160 g de purée de marrons
- 50 g de beurre fondu
- Sel selon les besoins

PRÉPARATION

Gâteau aux châtaignes

1. Monter les blancs d'œufs avec du sucre et une pincée de sel.
2. Travailler la purée de marrons avec les jaunes, le sucre, les amandes.
3. Incorporer les blancs d'œufs montés.
4. Ajouter du beurre.
5. Verser le mélange dans un moule à gâteau de 24 cm.
6. Faire cuire au four préchauffé à 175 °C pendant 35-40 minutes.