

Castagnaccio campano

Autore : valentina

Data : 9 Novembre 2012



Il castagnaccio è un dolce tipico della toscana, ma quella che andrò a proporvi oggi è una rivisitazione tipica della mia regione.

Esso è preparato con la farina di castagne, ottimo accompagnato dalla ricotta o dal miele di castagno.

Ingredienti

- 50 gr. di cioccolato fondente
- mezzo bicchiere d'acqua
- 50 gr. di zucchero
- 25 gr. di burro
- 200 gr. di farina di castagne
- 1/2 lt. di latte
- un pizzico di sale
- 3 tuorli d'uovo
- 30 gr. di mandorle tritate

Sciogliete a fuoco lento il cioccolato con il mezzo bicchiere d'acqua. Aggiungete poi lo zucchero e il burro. Spegnete il fuoco e lasciate riposare il composto per qualche minuto.

In un altro recipiente, versate la farina di castagne, il latte e il pizzico di sale, e mescolate con una frusta facendo attenzione a non far formare dei grumi.

A questo punto versate il composto di farina e latte in una pentola e fate cuocere a fuoco lento, mescolando ed aggiungendo il composto con il cioccolato.

Lasciate cuocere per qualche minuto, poi spegnete il fuoco e lasciatelo intiepidire.

Quando sarà tiepido, aggiungete tre tuorli d'uovo e le mandorle tritate, e mescolate bene.

Infine, versate il composto in un recipiente precedentemente imburrato ed infarinato, ed infornate (in forno preriscaldato) a 180° per circa 45 minuti.

Valentina Capuozzo