

# Torta di castagne

**Autore** : valentina

**Data** : 4 Novembre 2012

## **Ingredienti**



- 600 gr. di castagne
- 200 gr. di zucchero
- 100 gr. di burro
- 100 gr. di mandorle pelate e tritate
- 3 uova
- buccia di mezzo limone
- un pizzico di sale

Come prima cosa, sbucciate le castagne e lessatele in acqua leggermente salata. Una volta cotte (ve ne accorgete quando saranno diventate morbide e la pellicina esterna verrà via senza fatica), scolatele e pulitele dalla pellicina esterna. Una volta terminato questo passaggio passatele, e mettete la purea ottenuta in una ciotolina.

In un altro contenitore sbattete i tuorli con lo zucchero. Una volta che avrete ottenuto un composto bello spumoso, aggiungete il burro a pezzetti, la scorza di limone, le mandorle tritate e la purea di castagne. Amalgamate il tutto molto bene, dopodiché prendete un'altra terrina e montate gli albumi a neve (mi raccomando, le fruste dello sbattitore elettrico devono essere pulite altrimenti gli albumi non si monteranno mai).

Unite i due composti mescolando delicatamente dal basso verso l'alto, facendo attenzione a non smontare le uova.

Infarinate ed imburrate una tortiera dal diametro di circa 22 cm, versatevi il composto e infornate a forno preriscaldato a 180° per 40 minuti circa.

Una volta pronta (fate la prova dello stecchino), lasciatela raffreddare e poi spolverate con lo zucchero a velo.

Buon appetito ^\_\_^

Valentina Capuozzo

