

Torta alle castagne

Ricette grigionesi



Oltre a essere facilissima da preparare e ricca di nutrienti, questa torta ai marroni è un vero e proprio trionfo di sapori. Inoltre, essendo senza farina, è ideale anche per chi segue una dieta senza glutine.

> Per l'impasto:

200 g	purea di castagne
90 g	burro
150 g	zucchero a velo
200 g	nocciole macinate
3	uova
1 cc	di zucchero vanigliato
1	pizzico di lievito per dolci

> Preparazione:

Iniziare mescolando burro, zucchero a velo e zucchero vanigliato in una ciotola. Poi aggiungere le uova e sbattere il composto finché non diventa più chiaro. Aggiungere la purea di castagne e mescolare bene. Infine incorporare delicatamente il lievito e le nocciole macinate nell'impasto.

A seconda dei gusti, scegliere uno stampo rettangolare o rotondo, rivestirlo di carta da forno e versarvi dentro il composto. Cuocere la torta per 40-45 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato a 200 gradi.

Una volta tirata fuori dal forno, far raffreddare la torta per una decina di minuti e poi estrarla delicatamente dallo stampo. Spolverare di zucchero a velo prima di servire o quando la torta si è raffreddata completamente.