

Castagnaccio



Autore: Marisa

Categoria: Dolci e Torte

Difficoltà: Facile

Persone: 4

Tempo di preparazione: 10min

Tempo di cottura: 20min

Stagione: Autunno



Ingredienti

- 250g. di farina di castagne
- 50g. uva secca (ammollata in acqua tiepida)
- 20g. di pinoli
- 1 rametto di rosmarino
- 1 pizzico di sale
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 bicchiere di acqua tiepida
- olio di oliva per ungere la teglia
-

Preparazione

In una terrina mettere la farina di castagne, il sale, l'acqua, lo zucchero e mescolare bene. In ultimo unire l'uva secca ed i pinoli. Ungere una teglia media, versare l'impasto e spargere sulla superficie gli aghetti di rosmarino. Infornare a 180°C per 20 minuti.