

# 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 cucchiari 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.