

Torta di castagne

Semplice, facile, buonissima, senza glutine, senza lievito, senza latticini.

La ricetta l'ho presa qui: <http://unfiloderbacipollina.blogspot.com/2008/10/non-solo-caldarroste.html>.

3/4 uova bio

250 gr. di zucchero integrale di canna equo-solidale

250 gr. di castagne bollite, pelate, tritate

1 cucchiaino di cacao amaro equo-solidale

Dividere i tuorli dagli albumi e sbattere a lungo i tuorli con lo zucchero. Unire le castagne e il cacao.

Montare a neve ferma gli albumi e incorporare delicatamente al resto senza smontare.

Riempire uno stampo antiaderente o coperto con carta forno bagnata e cuocere a 150 gradi per 40 minuti.

