



Torta di castagne - [Visualizza sul sito](#)  
di cockerina

dolce - torta semplice - liquore

Mescolare 3 uova intere con 8 cucchiaini di zucchero, unirvi 150 gr di burro fuso, 500 gr di farina di castagne, 1 pizzico di sale, 1 bustina di lievito per dolci, 50 gr di cacao, 1 bustina di vanillina, 1 bicchierino di liquore (io ho usato quello all'arancia), 400 gr di latte e uvetta e pinoli a piacere...

Impastare per bene per evitare i grumi e versare in una teglia di almeno 26 cm di diametro (il dolce deve venire basso altrimenti non cuoce bene).

Infornare in forno preriscaldato a 160°C per 40 min.

Spolverizzare con zucchero a velo prima di servire!.

eCucinando.it