



Castagnaccio (Liguria) - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

postato da Sviazzi

dolce - ricette regionali - Liguria

Ingredienti:

250 gr. farina di castagne,
1 pz. sale
4 cucchiaini di olio
2 cucchiaini di zucchero
150 gr. latte
200 gr. acqua.
uva sultanina
pinoli
noci a pezzetti.

Ammollare l'uvetta e strizzarla bene.

Ungere una teglia bassa (circa 2 cm). (1 cucchiaino di olio)

Accendere il forno a 180°.

Amalgamare bene, senza grumi, la farina, sale, zucchero latte e acqua e 1 cucchiaino di olio.

La pastella rimane abbastanza liquida.

Aggiungere l'uvetta.

Versare nella teglia.

Spargere sopra i pinoli, le noci e i restanti 2 cucchiaini di olio.

Infornare per 40/45 minuti circa.

eCucinando.it