

CROSTATA DI CASTAGNE



100 G DI BURRO A TEMPERATURA AMBIENTE*



300 G DI CASTAGNE

SBOLLENTATE E SBUCCIATE

FONTE DI SALI MINERALI, FOSFORO, POTASSIO, VITAMINA B2



2 UOVA

FONTE DI FERRO, VITAMINA B12



1 PORTARE A BOLLORE IL LATTE CUOCERVI LE CASTAGNE FINCHÉ NON RISULTERANNO MORBIDE

2 NEL FRATTEMPO, LAVORARE IL BURRO AMMORBIDITO CON LO ZUCCHERO.



½ LITRO DI LATTE

100 G DI ZUCCHERO

3 AGGIUNGERE LE UOVA CONTINUANDO A MESCOLARE CON UNA FRUSTA ELETTRICA

4 QUANDO IL COMPOSTO SARÀ OMOGENEO AGGIUNGERE LE FARINE SETACCIATE E LA BUCCIA DI LIMONE.

BUCCIA GRATTOGIATA DI MEZZO LIMONE BIOLOGICO RICCHI DI VITAMINA C



100 G DI FARINA DI CASTAGNE

FONTE DI SALI MINERALI, FOSFORO, POTASSIO, VITAMINA B2



5 AMALGAMARE BENE TUTTI GLI INGREDIENTI E LASCIARE RIPOSARE IN FRIGORIFERO PER ALMENO 20 MINUTI.

6 DIVIDERE IN DUE L'IMPASTO: STENDERNE UNA PARTE E DISPORLO ALL'INTERNO DI UNA TEGLIA MENTRE L'ALTRA PARTE SERVIRÀ PER LA DECORAZIONE SULLA SUPERFICIE

7 FARE DEI FORI SULL'IMPASTO CON UNA FORCHETTA

8 STENDERE LA MARMELLATA DI CASTAGNA SULL'IMPASTO ALL'INTERNO DELLA TEGLIA. SE LA MARMELLATA RISULTA TROPPO DENSA, È POSSIBILE MESCOLARLA CON UN PO' D'ACQUA PER SPALMARLA PIÙ FACILMENTE.



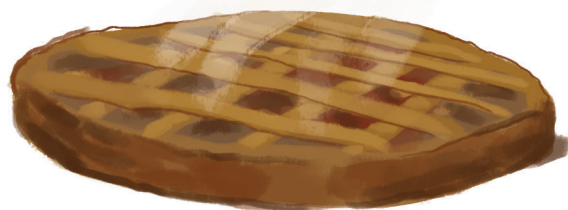
1 BARATTOLO DI MARMELLATA DI CASTAGNE

9 DECORARE CON LE STRISCE FATTE CON L'ALTRA PARTE DELL'IMPASTO E CON LE CASTAGNE.



150 G DI FARINA 00

10 CUOCERE IN FORNO PER CIRCA 30 MINUTI A 180 °C.



CHE COSA SERVE:

PENTOLA, FORCHETTA, FRUSTA ELETTRICA, TEGLIA.