

TORTA DI CASTAGNE



Ingredienti per 6 persone

- mezza confezione di castagne secche (oppure 500 g di farina di castagne)
- 1 barattolo grande di marmellata di amarena
 - 1 pugno di noci tritate
- 2 bicchierini di Sassolino Stampa (da 5 cl)
- 1 cucchiaino di caffè in polvere,
 - 5 o 6 amaretti

- la buccia di un limone grattugiata
 - 2 uova
 - zucchero (q.b.)
- una confezione di pasta frolla surgelata

PREPARAZIONE

Foderate con la pasta frolla scongelata a temperatura ambiente il fondo e le pareti di uno stampo da crostata imburrato.

Cuocere le castagne e, quando sono cotte, ridurle in purea.

Metterle in una terrina e aggiungere la marmellata, le noci tritate, 2 bicchierini di Sassolino, il caffè, la buccia di limone grattugiata, le 2 uova sbattute e gli amaretti tritati.

Amalgamare il tutto, e con questo ripieno preparare una crostata e aggiungere un pò di zucchero nel ripieno.

Mettete la tortiera nel forno precedentemente scaldato a 180° e lasciatela cuocere per circa 30 minuti



Sassolino Stampa
L'originale, dal 1804

[Scarica e stampa la ricetta in .pdf](#)