Torta di castagne

scritto da Mirko Achermann | 16 Ottobre 2025
Di Silvia Bartoli



I**ngredienti:**

- 150 gr. Burro
- 4 Uova
- 125 gr. Zucchero
- 100 gr. Mandorle macinate
- 220 gr. Purea di castagne (panetto Migros)
- Ev. 1 bustina di zucchero al velo

Preparazione:

Montare a schiuma il burro con lo zucchero.
Aggiungere a uno a uno i 4 tuorli d’uovo.
Incorporare le mandorle e la purea di castagne.
Montare a neve i 4 albumi e aggiungerli al composto.
Versare la massa in una tortiera precedentemente imburrata e infarinata.
Mettere nel forno pre-riscaldato a 180 gradi e cuocere 40 minuti.
Eventualmente cospargere la torta raffreddata con zucchero al velo.