Torta di castagne

scritto da Mirko Achermann | 10 Ottobre 2025
Di nonna Jole (Jolanda Achermann)



I**ngredienti:**

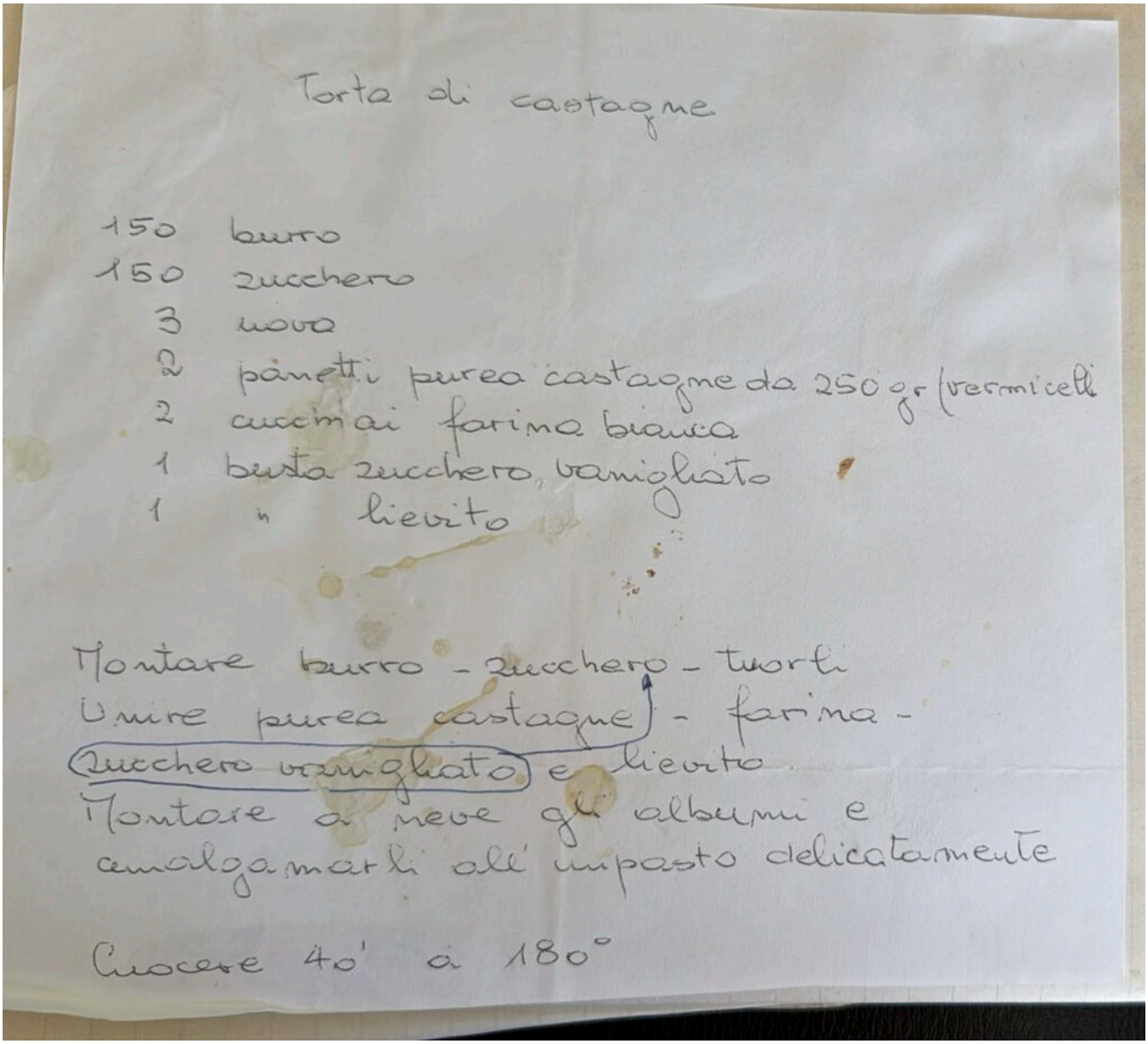
- 150 gr. Burro
- 150 gr. Zucchero
- 3 Uova
- 2 Panetti di purea di castagne (vermicelli)
- 2 cucchiai di farina bianca
- 1 Bustina di zucchero vanigliato
- 1 Bustina di lievito

Preparazione:

Montare burro, zucchero, zucchero vanigliato e tuorli.
Unire la purea di castagne, la farina e il lievito.
Montare a neve gli albumi e amalgamarli **delicatamente** all'impasto.
Cuocere in forno 40 minuti a 180 gradi.

Buon autunno!!!

La ricetta originale:



Torta di castagne

150 burro
150 zucchero
3 uova
2 panetti purea castagne da 250 gr (vermicelli)
2 cucchiai farina bianca
1 busta zucchero vanigliato
1 " lievito

Montare burro - zucchero - tuorli
Unire purea castagne - farina -
zucchero vanigliato e lievito.
Montare a neve gli albumi e
amalgamarli all'impasto delicatamente

Cuocere 40' a 180°