

Torta di castagne

scritto da Mirko Achermann | 10 Ottobre 2025

Di nonna Jole (Jolanda Achermann)



Ingredienti:

- 150 gr. Burro
- 150 gr. Zucchero
- 3 Uova
- 2 Panetti di purea di castagne (vermicelli)
- 2 cucchiaini 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°