



DOSI X 4 PERSONE

400 gr. di castagne

100 gr. di mandorle dolci

4 uova

100 gr. di burro

buccia di 1 limone

200 gr. di zucchero

zucchero a velo

sale e alloro.

Preparare un impasto con lo zucchero, il burro, i tuorli di uova e la buccia di limone. Mescolare e aggiungere le mandorle, le castagne e gli albumi montati a neve. A parte lessare le mandorle, spellarle e tritarle. Lessare le castagne con il sale e l'alloro, spellarle e passare al passatutto.

Infernare a 210° in una tortiera imburrata e lasciar cuocere per circa 40 minuti. Sformare e spolverizzare con zucchero a velo.