febbraio 2016

A carnevale la mia nonna Anna faceva sempre due dolci : le “frittole” ed il castagnaccio , ma un castagnaccio un po’ speciale ; eccone qui

< la ricetta della nonna Anna >

il castagnaccio di carnevale per 6 persone

gr. 200	di farina di castagne
gr. 50	di miele d’ acacia
gr. 100	di uvetta
gr. 150	di mandorle pelate e a fettine
gr. 50	di pinoli
gr. 50	di noci a pezzetti
ml. 250	di latte
1	cucchiaino di noce moscata in polvere
4	mele rosse sbucciate e tagliate a pezzetti
1	uovo
4	cucchiai di olio d’ oliva extra vergine
1	pizzico di sale
1	grosso cucchiaio di semi di papavero
gr. 10	di burro

** mettere l’ uvetta a mollo in acqua tiepida per 15 minuti poi strizzarla bene
** in una capace ciotola mettere la farina e aggiungere il latte , il miele , l’ olio , l’ uovo leggermente sbattuto e la noce moscata
** mescolare bene con una frusta in modo che non si formino grumi
** aggiungere le mele , l’ uvetta , gr.100 di mandorle , i pinoli , le noci e il sale e la metà dei semi di papavero
** amalgamare bene il tutto
** versare in una tortiera unta con il burro
** spolverare con i rimanenti semi di papavero e i gr.50 mandorle rimaste
** infornare in forno già caldo e cuocere a 180° per 45/50 minuti

Volendo si possono aggiungere anche gr. 100 di frutta candita a pezzetti
Io non ungo la tortiera ma uso la carta forno

Per strafare , servire con una crema pasticcera o con qualche cucchiaiata di yogurt intero alla vaniglia