

SOFFIATO DI CASTAGNE

Ingredienti:

- 300g. di castagne,
- latte,
- 80g. di zucchero,
- 50g. di burro,
- 2 cucchiaini di liquore (maraschino),
- 3 uova,
- zucchero al velo vanigliato.

Liberate dalla buccia le castagne e fatele lessare nel latte togliendo anche la seconda buccia sottile.

Schiacciatele attraverso il setaccio e lavorate la purea insieme con lo zucchero, il burro liquefatto a lieve calore, e un liquore di vostro gradimento, e infine unitevi i tuorli d'uovo.

In ultimo aggiungete al composto anche le chiare montate a neve molto soda, e versate tutto in una pirofila unta di burro. Mettete a forno moderato e servite appena sarà ben gonfio, dopo averlo spolverizzato di zucchero al velo vanigliato.