

CASTAGNACCIO DELICATO

Ingredienti:

- 1 Kg di farina di castagne,
- 1 l di latte,
- 0.5 l d'acqua,
- 150 g di zucchero,
- 1 manciata di pinoli,
- 1 cucchiaio d'acqua di fiori d'arancio (o, se non l'avete, un bicchierino di liquore all'arancia),
- burro,
- farina.

Versare la farina e lo zucchero in una capace ciotola, ed impastarli con acqua e latte aggiunti poco a poco. Quando si avra' una pastella fluida ed omogenea, aggiungere l'acqua di fiori d'arancio, versare il tutto nella teglia imburata e cosparsa di farina.

Corspargere la superficie con la manciata di pinoli ed infornare un'oretta a 180-200 gradi (dopo i 45 minuti, è il caso di iniziare a fare la classica prova stecchino, tenendo conto che non deve uscire proprio secco secco).