

CASTAGNACCIO DELLA STEPH

Ingredienti:

- 300 g di farina di castagne,
- 2 cucchiaini d'olio di oliva,
- 1/4 l di latte,
- 1/4 l d'acqua,
- 30 g di zucchero,
- scorza d'arancia,
- 30 g di gherigli di noce,
- 30 g di pinoli,
- 50 g di uvetta sultanina,
- 1/2 bustina di vanillina,
- 30 g di burro,
- 1 pizzico di sale,
- poca farina per cospargere la tortiera.

Fai ammolare l'uvetta in acqua tiepida.

Versa la farina di castagne in una terrina, unisci un pizzico di sale, lo zucchero, l'olio e il latte, poco alla volta.

Mescola con un cucchiaino di legno e diluisci con acqua fino ad ottenere un impasto fluido.

Trita insieme non troppo finemente le noci e alcuni pinoli incorporandoli poi alla pastella insieme all'uvetta strizzata, alla vanillina, alla scorza di arancia grattugiata.

Continua a mescolare per far amalgamare bene tutti gli ingredienti.

Imburra e cospargi di farina una teglia e versaci il composto.

Distribuisce in superficie i pinoli interi, irrori d'olio, aggiungendo qua e là qualche fiocchetto di burro.

Cuoci il castagnaccio per circa un'ora in forno ben caldo.