



Microonde: Castagnaccio - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

dolce - microonde - torta - castagne

Ingredienti:

500 g di farina di castagne, 7 dl di acqua, 100 g di uvetta sultanina, 50 g di pinoli, 2-3 cucchiaini di olio  
1 cucchiaino di semi di finocchio, mezzo cucchiaino di sale

Lavate l'uvetta e mettetela ad ammorbidire in acqua tiepida per 15 minuti. Mettete la farina di castagne  
in una terrina, aggiungete il sale e versate poco alla volta l'acqua cercando di sciogliere tutti i grumi.

L'impasto deve risultare piuttosto morbido. Distribuite accuratamente l'olio sul piatto Crisp, versateci il  
castagnaccio e cospargete la superficie con i pinoli, l'uvetta ben scolata ed i semi di finocchio. Mettete nel  
microonde e cuocete per 12 minuti. Si serve sia caldo che freddo.

