



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

dolci - microonde - savoiardi

Ingredienti:

- 750 g di castagne - 150 g di savoiardi - 100 g di zucchero - 100 g di noci sgusciate - 3 uova - 1/4 di l di panna da cucina - 2 dl di latte - 1 dl di Cointreau

Preparazione:

Levate le bucce e le pellicine alle castagne, poi, versatele in un recipiente e cuocetele per 13 minuti a massima potenza assieme al latte ed al cointreau. battete le uova, sbriciolate i savoiardi e unitevi le noci tritate e lo zucchero. Terminata la cottura, togliete le castagne dal forno, schiacciatele con una forchetta ed unitele al composto di uova, savoiardi, zucchero e noci tritate Versate il composto in uno stampo di pirex accuratamente imburato e mettetelo in forno per altri 15 minuti circa a potenza media. Quindi girate il recipiente e rimettetelo in forno ancora per 3 minuti. Prima di sformare lasciate raffreddare e infine guarnite con la panna montata.

eCucinando.it