



La Pinca, Specialità di castagne  
CP 7, 6516 Cugnasco  
Tel & Fax 091 859 22 01

## Cake e muffins di castagne

<u>Ingredienti</u>	<u>cake</u> (stampo da 30 cm)	<u>muffins</u> (ca. 10 pezzi)
farina di castagne essiccata senza fumo	400 g	160 g
burro	250 g	100 g
zucchero	180 g	75 g
uova	5 pz	2 pz
latte	7 cucchiari	3 cucchiari
lievito in polvere	3.5 cucchiaini	1.5 cucchiaini
sale	3 prese	1 presa

Ridurre in crema il burro. Aggiungere lo zucchero e sbattere a lungo.

Separare il tuorlo dal bianco d'uovo. Aggiungere tuorlo, latte, lievito e sale.

Setacciare la farina di castagne a aggiungerla all'impasto.

Da ultimo montare a neve il bianco d'uovo e incorporarlo con cautela nell'impasto.

Versare la massa nello stampo per cake (o nelle formine di carta per muffins) e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per ca. 60 min. (muffins : 20 min.).



La Pinca, Specialità di castagne  
CP 7, 6516 Cugnasco  
Tel & Fax 091 859 22 01

## Cake e muffins di castagne

<u>Ingredienti</u>	<u>cake</u> (stampo da 30 cm)	<u>muffins</u> (ca. 10 pezzi)
farina di castagne essiccata senza fumo	400 g	160 g
burro	250 g	100 g
zucchero	180 g	75 g
uova	5 pz	2 pz
latte	7 cucchiari	3 cucchiari
lievito in polvere	3.5 cucchiaini	1.5 cucchiaini
sale	3 prese	1 presa

Ridurre in crema il burro. Aggiungere lo zucchero e sbattere a lungo.

Separare il tuorlo dal bianco d'uovo. Aggiungere tuorlo, latte, lievito e sale.

Setacciare la farina di castagne a aggiungerla all'impasto.

Da ultimo montare a neve il bianco d'uovo e incorporarlo con cautela nell'impasto.

Versare la massa nello stampo per cake (o nelle formine di carta per muffins) e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per ca. 60 min. (muffins : 20 min.).