



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

Torta di Linz alle castagne

Ingredienti (per una forma per torte apribile dal diametro di 26 cm)

50 g farina di castagne essiccata senza fumo (setacciarla prima di aggiungerla all'impasto)

150 g farina di farro

100 g burro

50 g acqua

2 cucchiaini di zucchero

4 prese di sale

1 cucchiaino di miscela di spezie per panpepato

150 g + 50 g = 200 g mandorle macinate

300 g crema di castagne

50 g panna

buccia grattugiata di un mezzo limone

- Lavorare a crema burro, zucchero e sale. Aggiungervi le spezie per panpepato e 150 g di mandorle macinate. Aggiungere le farine di farro e di castagne e l'acqua, impastando rapidamente fino ad ottenere una pasta morbida. Mettere 2 ore in frigo.

- Imburrare la forma per torte. Spianare 1/3 della pasta sul fondo della forma. Spianare il 2. terzo della pasta, ritagliarvi delle strisce larghe 2 cm e applicarle sul bordo della forma. Precuocere 8 Min. nella parte inferiore del forno preriscaldato a 200°C.

- Farcia : mescolare la crema di castagne, 50 g di mandorle macinate, la panna e la buccia grattugiata di limone. Spalmare la farcia sul fondo della pasta precotta. Spianare la parte restante di pasta e ritagliarvi delle strisce larghe 2 cm. Applicare le strisce sulla farcia a mo' di grata. Cuocere 30 Min. in forno a 200°C.



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

Torta di Linz alle castagne

Ingredienti (per una forma per torte apribile dal diametro di 26 cm)

50 g farina di castagne essiccata senza fumo (setacciarla prima di aggiungerla all'impasto)

150 g farina di farro

100 g burro

50 g acqua

2 cucchiaini di zucchero

4 prese di sale

1 cucchiaino di miscela di spezie per panpepato

150 g + 50 g = 200 g mandorle macinate

300 g crema di castagne

50 g panna

buccia grattugiata di un mezzo limone

- Lavorare a crema burro, zucchero e sale. Aggiungervi le spezie per panpepato e 150 g di mandorle macinate. Aggiungere le farine di farro e di castagne e l'acqua, impastando rapidamente fino ad ottenere una pasta morbida. Mettere 2 ore in frigo.

- Imburrare la forma per torte. Spianare 1/3 della pasta sul fondo della forma. Spianare il 2. terzo della pasta, ritagliarvi delle strisce larghe 2 cm e applicarle sul bordo della forma. Precuocere 8 Min. nella parte inferiore del forno preriscaldato a 200°C.

- Farcia : mescolare la crema di castagne, 50 g di mandorle macinate, la panna e la buccia grattugiata di limone. Spalmare la farcia sul fondo della pasta precotta. Spianare la parte restante di pasta e ritagliarvi delle strisce larghe 2 cm. Applicare le strisce sulla farcia a mo' di grata. Cuocere 30 Min. in forno a 200°C.

