



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

Torta di pasta “brisée” con farina di castagne

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

150 g **farina di castagne essiccata senza fumo** (setacciarla prima di aggiungerla all'impasto)
350 g farina di farro
200 g burro
150 g acqua
100 g mandorle macinate
150 g uva sultanina (metterla in ammollo in liquore di castagne o in acqua)
1.3 kg mele (o albicocche, prugne,...)
2 cucchiaini di zucchero
½ cucchiaino cannella, ½ cucchiaino cardamomo, 1 presa di vaniglia in polvere
buccia grattugiata di un limone
1 presa di sale

- Mescolare la farina di farro e quella di castagne e il sale. Aggiungere il burro e mescolare. Aggiungere l'acqua e lavorare brevemente l'impasto. Mettere 30 Min. in frigo.

- Imburrare la forma per torte. Tenere da parte ¼ della pasta. Spianare il resto della pasta e applicarlo sul fondo e sui bordi della forma per torte. Precuocere 10-15 Min. nella parte inferiore del forno preriscaldato a 200°C.

- Distribuire sul fondo le mandorle macinate. Aggiungere la metà dell'uva sultanina. Tagliare le mele a pezzetti, aggiungervi la 2. metà di uva sultanina e versare il tutto nella forma. Cospargere con zucchero, cannella, cardamomo, vaniglia e la buccia grattugiata di limone. Spianare (a mo' di « rotonda » dallo stesso diametro della forma) il ¼ di pasta messo da parte precedentemente e coprire con questa « rotonda » la torta. Cuocere 1 ora in forno a 200°C.



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

Torta di pasta “brisée” con farina di castagne

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

150 g **farina di castagne essiccata senza fumo** (setacciarla prima di aggiungerla all'impasto)
350 g farina di farro
200 g burro
150 g acqua
100 g mandorle macinate
150 g uva sultanina (metterla in ammollo in liquore di castagne o in acqua)
1.3 kg mele (o albicocche, prugne,...)
2 cucchiaini di zucchero
½ cucchiaino cannella, ½ cucchiaino cardamomo, 1 presa di vaniglia in polvere
buccia grattugiata di un limone
1 presa di sale

- Mescolare la farina di farro e quella di castagne e il sale. Aggiungere il burro e mescolare. Aggiungere l'acqua e lavorare brevemente l'impasto. Mettere 30 Min. in frigo.

- Imburrare la forma per torte. Tenere da parte ¼ della pasta. Spianare il resto della pasta e applicarlo sul fondo e sui bordi della forma per torte. Precuocere 10-15 Min. nella parte inferiore del forno preriscaldato a 200°C.

- Distribuire sul fondo le mandorle macinate. Aggiungere la metà dell'uva sultanina. Tagliare le mele a pezzetti, aggiungervi la 2. metà di uva sultanina e versare il tutto nella forma. Cospargere con zucchero, cannella, cardamomo, vaniglia e la buccia grattugiata di limone. Spianare (a mo' di « rotonda » dallo stesso diametro della forma) il ¼ di pasta messo da parte precedentemente e coprire con questa « rotonda » la torta. Cuocere 1 ora in forno a 200°C.

