



Descrizione	Nome	Persone	Già Verificata
Dolce	Castagnaccio (Bole)	6	<input checked="" type="checkbox"/>
Ingredienti			
2 cucchiaini di zucchero, 300 gr di farina di castagna, 300 gr di acqua, 300 gr di latte, 2 cucchiaini di olio d'oliva, pizzico di sale abbondante, uvetta, pinoli			
Preparazione			
Passare al setaccio (colino) la farina e metterla in un recipiente con l'aggiunta dell'olio d'oliva e stemperare con la miscela acqua+latte, aggiungere poi il sale e lo zucchero. Mettere l'uvetta a bagno per 15 minuti.			