

CASTAGNACCIO CARRUBINO



Ingredienti:

300 gr farina di castagne
900 ml latte di riso
70 gr farina di carrube
3 cucchiai d'olio d'oliva
un po' di sale
3 cucchiai di malto di riso (facoltativo)
3 cucchiai di pinoli
50 gr di uvetta



Preparazione:

In un contenitore stemperare le farine di castagne e di carrube a secco.
Aggiungere il sale, l'olio e lo sciroppo di riso e poi versare il latte di riso un po' alla volta in modo che tutti gl'ingredienti si amalgamino bene.
La consistenza finale risulterà piuttosto liquida.
Aggiungere infine i pinoli.
Ungere leggermente con altro olio d'oliva una pirofila del diametro di 25 cm.
Versarvi l'impasto e riporre nel forno già caldo a 175°C.
E' consigliabile aggiungere l'uvetta dopo 5-10-minuti di cottura, se si vuole evitare che precipiti tutta sul fondo.
Cuocere per 45-50 minuti.