FLAN DOLCE DI CASTAGNE

Ingredienti

pasta:
150 gr di farina
75 gr di burro
60 gr di zucchero
2 tuorli
sale

ripieno:
1/2 kg di castagne già pelate
2 cucchiai di zucchero
3 albumi
1 noce di burro
1/2 stecca di vaniglia
1/2 litro di latte (io uso quello parz. scremato)
4 cucchiai di panna montata
sale.

Preparazione

Mescolare la farina con lo zucchero , il burro, i tuorli e sale. Impastare e mettere in frigo per 1/2 ora.
In una pentola mettere le castagne con il latte, vaniglia , zucchero e sale.
Far bollire sino ad assorbimento del latte.
Togliere la stecca, passare al setaccio le castagne poi incorporare gli albumi a neve e panna
Imburrare uno stampo, foderare con la pasta stesa e aggiungere il ripieno.
Cuocere x 40 minuti a 180/200 °.

Di Silvana Foglia