



CASTAGNACCIO

Ingredientes:

- 300 gr. de harina de Castañas
- 2 cucharas de aceite de oliva extra virgen
- 1 pizca de sal
- 50 gr. de pasas
- 30 gr. de piñones
- 1 ramillete de Romero
- aceite extra virgen de oliva

Tamiza en un bol la harina de castañas, añade una cuchara de aceite de oliva y la pizca de sal, bate con una fusta mientras añades lentamente 1/2 litro de agua hasta obtener una masa más bien líquida. Lava las pasas, estrújalas bien y añádelas a la masa. Unta una fuente de horno y vierte la masa con un espesor de 2 cm. aproximadamente y esparce los piñones, las hojas de romero y una cuchara de aceite de oliva en la superficie. Mete en el horno a 200° durante una hora. Puedes servirlo templado o frío, como más te apetezca, acompañado de mermelada de castañas o requesón.

