


Castagnaccio con topping di Ricotta di soia , frutta secca e Cioccolato





Viaggi&AssaggiFelici

🥧 Castagnaccio con topping di Ricotta di soia , frutta secca e Cioccolato



*Il **Castagnaccio** è un dolce tipico toscano il cui ingrediente principale è la **farina di castagne**.*

*Realizzare il castagnaccio e' semplicissimo: basta mescolare la farina di castagne ben setacciata con acqua o bevanda vegetale , olio evo , **uvetta**, **noci**, **pinoli** , pochissimi ingredienti per un gusto inconfondibile!*

*E' una torta **senza glutine**, **senza lievito** e **senza zuccheri** aggiunti. Le caratteristiche principali del **castagnaccio toscano** sono lo **spessore sottile**, una bella **crosticina esterna** ed un cuore morbido e compatto. E' un dolce perfetto da servire come fine pasto accompagnato da*

ricotta di soia con sciroppo di agave .

Come note personali ho arricchito questo meraviglioso dolce con un topping supercremoso di ricotta di soia e cioccolato fondente.



INGREDIENTI

- 200 g di [farina di castagne bio](#)
- 220 g di acqua tiepida o latte veg
- 1 cucchiaino di olio evo+ 1 cucchiaio per la finitura
- 5/6 noci
- 50 g di uvetta
- 2 cucchiaini di pasta di dattero(fatta semplicemente con datteri ammollati in acqua per qualche ora frullati con dell'acqua)
- 40 g di pinoli
- 1 pizzico di sale
- 250 g di [ricotta di soia](#)
- 2 cucchiaini di sciroppo di agave
- 50g di Cioccolato Fondente
- scorza grattugiata di un limone
- 1 rametto di rosmarino

PROCEDIMENTO

- Mettete l'uvetta in ammollo in acqua .
- Setacciate in una ciotola la farina di castagne, aggiungete man mano l'acqua tiepida o BEVANDA VEG e

mescolate bene con una frusta a mano fino ad avere un impasto privo di grumi bello fluido e cremoso.

- Unite l'olio, il pizzico di sale, parte dei pinoli e delle noci tritate grossolanamente, la pasta di datteri, ed uvetta ben strizzata e mescolate bene con un cucchiaino.
- Fate riposare l'impasto a temperatura ambiente per 15 minuti.
- Ungete uno stampo dai bordi bassi da 18/20 cm con un po' di olio e ricopritelo di carta forno.
- Versate l'impasto in uno strato dello spessore massimo di pochi cm.
- Mescolate energicamente la ricotta con lo sciroppo di agave e la scorza grattugiata del limone.
- Distribuite questa crema sul composto di farina di castagne. Procedete con attenzione e delicatezza in modo che i due composti non si mescolino.
- Decorate con i pinoli e noci tenuti da parte ed il cioccolato fondente a pezzettini.
- Lisciate la superficie con il dorso del cucchiaino e completate con un filo di olio e gli aghi di rosmarino

COTTURA

- FORNO: Infornate in forno preriscaldato a 170° statico per circa 40 minuti
- FRIGGITRICE AD ARIA : Ho inserito il castagnaccio nella MIA [friggitrice ad aria Proscenic T21](#), coperto da carta di alluminio ed ho impostato la cottura a 180°C per circa 30 minuti.

Se seguirete queste indicazioni di cottura verrà perfetto, diciamo ho fatto io da apripista, in quanto non vedendo la parte sottostante a causa del topping di ricotta, posso dirvi che i minuti di cottura e la temperatura sono giustissimi.

Servite il castagnaccio a temperatura ambiente .

CASTAGNACCIO: CONSERVAZIONE

Il castagnaccio si conserva abbastanza a lungo in frigorifero ben chiuso in un contenitore ermetico, oppure a temperatura ambiente chiuso in una scatola di latta. Non è l'ideale, ma puoi congelarlo.

Se ti è piaciuta questa ricetta e/o la riprodurrai ,fammelo sapere con un #like o un commento qui sotto l'articolo e nel mio gruppo facebook !!!

Condividila sui social usando i tasti in cima e in fondo all'articolo oppure lasciami un commento! Per te è un clic, per me una grandissima soddisfazione!