



### Suroviny

400 g proseté mouky z jedlých  
kaštanů  
80 g piniových oříšků  
80 g rozinek namočených ve  
vlažné vodě  
**4 lžíce oleje**

2 lžíce strouhanky  
1 snítky rozmarýnu  
1 lžíce cukru  
**sůl**

## CASTAGNACCIO

**Castagnaccio je podzimní moučník typický pro oblasti kolem Apenin, zejména Ligurii, Piemont a Toskánsko. Tento dort provoněný rozmarýnem se výborně doplňuje s čerstvou lehce oslazenou ricottou. Podává se vlažný či za studena. Suroviny pro 6 osob.**

### Příprava:

K proseté mouce z jedlých kaštanů přidejte špetku soli a cukr. Přidejte 600 ml vody a dvě lžíce oleje a míchejte, až bude těsto vláčné a bez hrudek. Osušte rozinky, obalte je v mouce z jedlých kaštanů a přidejte s piniovými oříšky do těsta. Část rozinek a piniových oříšků si ponechte stranou. Rozehřejte troubu, vymažte zapékací mísu a vysypte ji strouhankou. Těsto vlijte do mísy, ozdobte rozmarýnem, zbývajících rozinkami a piniovými oříšky. Přelijte olejem a pečte na 190°C asi 30 minut. Moučník je hotov ve chvíli, kdy je povrch rozpraskaný.



MOUČNÍKY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST