

Castagnaccio do skla II.

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- oříšek másla 1 ks
- Kaštanová mouka 150 g
- Prášek do pečiva 2 lžička
- Sůl 1 špetka
- Třtinový cukr 150 g
- Kakao 1 lžíce
- Vejce 3 ks
- Olej (ne panenský olivový) 150 ml
- Piniové oříšky 2 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Troubu předehřejte na 180°C. Formičky nebo varné skleničky vymažte máslem. Mouku prosejte a smíchejte ji s práškem do pečiva, solí, cukrem a kakaem a dobře promíchejte. Ve větší míse prošlehejte vejce s olejem a postupně do směsi zašlehávejte smíchané sypké přísady, dokud nevznikne hladké řidší těsto. Do něj vmíchejte polovinu oříšků a nalijte těsto do připravených nádob do dvou třetin výšky, zbytkem oříšků ozdobte povrch a vložte asi na 20 minut do trouby, až těsto pěkně nakyne. Před podáváním nechte vychladnout.