

## DOLCE TORINESE senza UOVA senza GRANO

500gr. di castagne

100gr. Burro

100gr. Cioccolato grattugiato (controllarne gli ingredienti)

100gr. Zucchero vanigliato (controllarne gli ingredienti)

Cuocere le castagne in poca acqua e passarle al setaccio.

Aggiungere lo zucchero, il burro ed il cioccolato grattugiato.

Lavorare l'impasto a lungo e versarlo in uno stampo rettangolare imburrito il cui fondo sia stato precedentemente rivestito di carta da forno. Premere molto bene l'impasto con le mani e mettere in frigorifero per qualche ora.

Per servirlo, formare il dolce in un piatto adatto e tagliare a fette non troppo sottili.

Si può decorare ogni fetta con panna montata, a piacere.