



Chiedo scusa per la lieve volgarità, ma veniva chiamato proprio così.  
Comunque  
è estremamente semplice da preparare e riesce quasi sempre bene.



In un frullatore mettete:  
circa 1/2 litro di **latte**  
150 grammi circa di **farina** di castagne  
3 buoni cucchiaini grossi di **zucchero**  
una piccola presina di **sale**  
uno cucchiaino medio di **olio** (meglio se di semi)  
e *ad libitum* (cioè se ne avete voglia)  
anche 1 o 2 nocciole o qualche noce sguosciata, che nel frullare poi si sminuzzano.  
Frullate il tutto finché venga una pastetta molto, **ma molto** liquida.



Foderate intanto una teglia non grande  
con carta da forno o con volgare carta oleata.  
Spargetevi dei pinoli, dell'uvetta, delle nocciole, dei pezzetti di *marron glacé*  
o qualsiasi cosa abbiate in casa di quel genere.  
Talvolta io vi metto solo delle foglie di rosmarino piuttosto abbondanti.  
Versatevi la pastetta liquida.



Mettete in forno  
a **180°** per un'ora e **mezza** circa.  
Quando si è formata una leggera crosta scura, quasi nera,  
è ora di togliere la teglia dal forno.  
Fate raffreddare per bene,  
togliete adagio la carta oleata  
e provate a mangiare.

**TUTTO QUI**

