

Focaccia di castagne

1 Kg di castagne pelate
1 l e $\frac{1}{2}$ di latte
200 gr. di zucchero
150 gr. di burro
1 bicchierino di maraschino.
10 uova
vaniglia

- Cuocere le castagne nel latte e passarle al setaccio, aggiungere lo zucchero, la vaniglia il burro e il maraschino.
- Impastare bene e unire i tuorli all'uovo e le chiare montate a neve.
- Mettere nella teglia unta e cuocere al forno per 30 minuti a temperatura media.