

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Ciambella con farina di castagne

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [25 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



### INGREDIENTI

FARINA DI CASTAGNE 200 gr

FARINA 00 100 gr

BURRO FUSO 200 gr

ZUCCHERO 150 gr

UOVA 4

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

ZUCCHERO A VELO poco -

### PREPARAZIONE

- 1 Mettete in una ciotola i tuorli con lo zucchero e con le fruste elettriche montare per 15 minuti, unite poco per volta il burro, la farina ed il lievito e montare.



**2** Se l'impasto dovesse risultare troppo sodo unite mezzo bicchiere di latte.

Montare gli albumi, uniteli al composto di tuorli e mescolare bene.



**3** Imburrate uno stampo per ciambella e versateci il composto.

Infornate a 180°C per 30 minuti.

Spolverizzate con zucchero a velo.

