

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce di castagne ai savoiardi

LUOGO: Europa / Italia / Piemonte

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

150 g di burro
150 g di zucchero fine vanigliato
1 kg di castagne
un bicchierino di sciroppo di vaniglia
savoiardi
amaretti macinati

PREPARAZIONE

- 1 Impastate il burro e lo zucchero, amalgamate con il passato di castagne aggiungendo un bicchierino di sciroppo di vaniglia; rivestite gli stampi o lo stampo unico con savoiardi imbevuti di acqua sciroppata (o altro secondo i gusti), riempite con la pasta preparata, coprite con savoiardi (preparati come sopra), mettete nel frigorifero per indurirlo. Servite cospargendolo di amaretti macinati.