

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta con marmellata di marroni

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 150 gr

BURRO oppure margarina - 150 gr

ZUCCHERO 150 gr

UOVA 3

CONFETTURA DI MARRONI barattolo - 1

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

RUM 50 ml

ZUCCHERO A VELO poco -

PREPARAZIONE

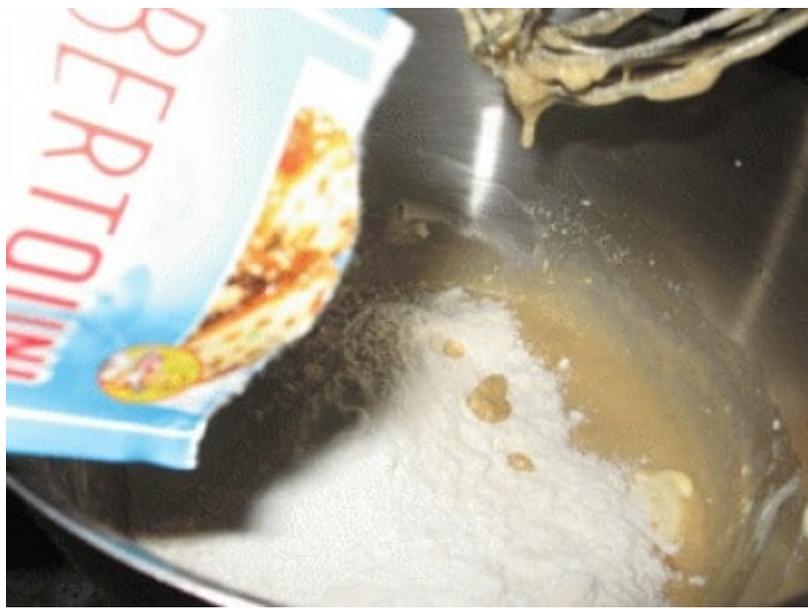


- 2 Nella planetaria montare le uova con lo zucchero, quindi inserire il burro ammorbidito (o margarina) e continuare a montare a velocità minima.

Quando il burro sarà ben amalgamato aggiungete la marmellata di marroni.



- 3 Unite la farina ed il lievito.



4 Montare per qualche minuto ed unite il rum.



5 Imburrate ed infarinate una tortiera a cerniera da 26 cm e versateci il composto.



6 Infornate a 160°C per 20 minuti poi aumentate a 170°C per 10 minuti.



7 Lasciate raffreddare e cospargete di zucchero a velo.

