

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella con farina di castagne

di: *gattino2*

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.

