

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Dolce di castagne ai savoardi

di: *Cookaround*

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  
savoardi  
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 savoardi imbevuti di acqua sciroppata (o altro secondo i gusti), riempite con la pasta preparata, coprite con savoardi (preparati come sopra), mettete nel frigorifero per indurirlo. Servite cospargendolo di amaretti macinati.