

Ciambella alle castagne

domenica 02 novembre 2008

Ultimo aggiornamento mercoledì 12 novembre 2008

400 g castagne lesse

150 g zucchero

125 g burro

3 uova

1 bicchiere latte parz scremato

2 cucchiai uvetta (a chi piace)

scorza di arancio

sale

lessare le castagne (40 min) sbucciare e passarle subito nel passaverdure: Sbattere i tuorli con lo zucchero unire il burro la scorza dell arancia grattugiata, l'uvetta precedentemente ammollata in acqua tiepida e strizzata, la purea di castagne e piano piano il latte... per evitare di ottenere un composto troppo liquido. Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale e incorporarli al composto mescolando dal basso verso l'alto: Trasferire il tutto in uno stampo da ciambella imburrito e infarinato. Mettere nel forno caldo e cuocere per circa 40 min a 180°. Buon appetito!