



Ciambella con farina di castagne

Ingredienti

300 gr. di farina di castagne

4 uova intere

10 cucchiaini di zucchero di canna

10 cucchiaini di olio di semi di girasole

1 pizzico di sale

A piacere: scaglie cioccolato fondente, nocciole, mandorle, noci, pinoli tritati grossolanamente

Latte q.b. per rendere il composto piuttosto fluido

1 bustina di lievito per dolci

Chi ama le castagne in ogni sua forma, come me, non potrà resistere alla bontà di questo dolce!

La ricetta, il cui titolo originale è "TORTA DELLA ZIA IRENE STEFANI", l'ho 'rubata' (con il suo consenso) alla mia amica Claudia sulla sua pagina Facebook. Eccola!

Preriscaldate il forno (statico) a 180°C.

Sbattete le uova con lo zucchero, poi aggiungete tutti gli altri ingredienti lasciando per ultimo il lievito. Ungete e infarinate una teglia rotonda (con o senza buco) e versatevi il composto, livellandolo bene. Decorate con qualche gheriglio di noce, qualche mandorla, o pinoli.

Infornate e cuocete per almeno 40-45 minuti.

Lasciate raffreddare e gustate, se volete, spolverizzando di zucchero a velo.

Fonte: pagina Facebook "IN CUCINA"