



Torta con la panna ripiena di marmellata

Ingredienti

250 gr. panna da montare

250 gr. di zucchero

4 uova

2 cucchiaini di rum

300 gr. di farina

2 cucchiaini di lievito

100 g marmellata di visciole (io ho usato marmellata di zucca)

Tempo fa ho visto questa ricetta sul blog di "Le chicche" e, avendo una confezione di panna da finire, detto fatto! Io ho realizzato la torta, lei dei muffin; in ogni caso, semplicemente deliziosa! Perfetta per iniziare bene la giornata con un'ottima colazione.

Mescolare in una ciotola le uova con lo zucchero, senza montarle, poi aggiungere metà farina, la panna e l'altra metà della farina con il lievito e il rum. Versare in uno stampo imburrato e poi, quando abbiamo finito, mettere tante cucchiainate di marmellata sulla superficie del dolce quindi infornare a 180° per 30-40 minuti (controllare con lo stecchino la cottura, avendo cura di non cuocerla troppo).

Fonte: Blog [Le chicche di chicca](#)