

# Ciambella con farina di castagne e marron glacé

12 porzioni



up to 20 Min.



## Ingredienti:

### Cosa ti serve:

1 confezione di Preparato per  
Torta al Cacao  
50 g farina di castagne  
3 uova  
175 g burro fuso  
125 ml latte  
150 g marron glacé  
Mandorle affettate PANEANGELI  
Zucchero al Velo PANEANGELI

- 1 Taglia in pezzi i marron glacé.
- 2 Versa la miscela in una terrina, aggiungi la farina di castagne setacciandola, le uova, il burro fuso ed il latte.
- 3 Mescola con un cucchiaio o paletta, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
- 4 Incorpora i marron glacé e versa il tutto in uno stampo di carta (o a cerchio apribile imburrito e infarinato) diametro 20 cm.
- 5 Livella l'impasto e decoralo con mandorle affettate e zucchero al velo.
- 6 Cuoci sul ripiano inferiore (o medio del forno a gas) preriscaldato (elettrico 175°C, ventilato: 165°C, a gas: 190°C) per 35-40 minuti.
- 7 Conserva la ciambella a temperatura ambiente coperta con carta alluminio e consumala entro 48 ore.