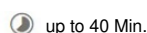


Soffice con castagne

circa 12 porzioni



Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 confezione di La Soffice Margherita
100 g castagne pelate e cotte
1 busta di Glassa due gusti
PANEANGELI

Accendi il forno a 165°C. Apri la busta. Fodera il solo fondo di uno stampo quadrato (di circa 17 cm per lato) con carta da forno.

Versa in una ciotola il contenuto della busta, aggiungi le castagne finemente tritate e amalgama bene.

Versa l'impasto nello stampo e cuoci sul ripiano inferiore del forno per 60 minuti circa. Puoi verificare la giusta cottura infilando uno stecchino nel centro del dolce: se resta pulito, il dolce è cotto.

Sciogli la glassa seguendo le istruzioni riportate sulla busta e distribuiscila sulla torta raffreddata.

Conserva la torta pronta per il consumo in frigorifero.