



Ciambella di castagne e mele al rosmarino

Portata: Dolci

Tempo di preparazione: Da 30 a 60 Minuti

Difficolta': Facile

Ingredienti per 8 persone:

- 165 farina di castagne*
- 4 uova grandi
- 170 zucchero semolato
- 90 burro
- 300 mele Gala
- 1 lievito per dolci*
- 30 zucchero di canna
- 2 rosmarino
- 10 farina di riso finissima*

Preparazione:

Preparate la ciambella di castagne. Ungete e spolverizzate uno stampo da ciambella da 24 cm di diametro con 10 g di burro e con la farina di riso. Sbucciate le mele e tagliatele a cubetti da 2 cm di lato. Fatele saltare in padella con 30 g di zucchero semolato, 30 g di burro e 1 rametto di rosmarino, finché non si doreranno leggermente, quindi lasciatele raffreddare.

Montate le uova con lo zucchero semolato rimasto, fino a ottenere una spuma soffice e chiara. Unite la farina di castagne setacciata con il lievito, alternandola al burro rimasto, fuso e freddo, avendo cura di non smontare il composto.

Aggiungete le mele e versate nello stampo. Infornate e lasciate cuocere per 20 minuti a 160 °C. Sformate su una griglia, quando la ciambella sarà tiepida.

Frullate lo zucchero di canna con gli aghi di rosmarino rimanente e spolverizzatevi la superficie della ciambella di castagne.

Ricetta di Rossanina Del Santo

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**