MANDRAROSSA
LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

FAMIGLIA CRISTIANA

FAMIGLIA CRISTIANA – 6 DICEMBRE 2020

RINA DI CASTAGNE

Ciambella di fine autunno

Ricorda i dolci di una volta, morbida e dal gusto delicato con l'aggiunta di uvetta e buccia d'arancia. Può essere adatta anche a chi non tollera il glutine

PREPARAZIONE: 1 ora
DIFFICOLTÀ: facile
PERSONE: 6

INGREDIENTI:
- **250 g** di farina di castagne
- **3** uova
- **2 dl** di latte intero
- **100 g** di olio di semi di arachidi
- **40 g** di uvetta sultanina
- **16 g** di lievito per dolci
- la buccia grattugiata di **un'arancia**
- **un pizzico** di sale

Per lo stampo:
- **20 g** di burro
- **1 cucchiaio** di farina (oppure senza glutine: **1 cucchiaio** di farina di castagne)

1. **Imburrare e infarinare** uno stampo da ciambella. Far ammorbidire l'uvetta in una ciotola con acqua tiepida.

2. **Nel frattempo,** setacciare la farina di castagne, metterla in una ciotola, cospargerla con il lievito, aggiungere lo zucchero, le uova leggermente battute a parte, il latte, l'olio, il sale, la buccia d'arancia grattugiata e l'uvetta sultanina, scolata e asciugata.

3. **Mescolare** gli ingredienti con un cucchiaio di legno finché saranno bene amalgamati, ottenendo un impasto molto morbido.

4. **Versarlo nello stampo** da ciambella preparato e far cuocere la ciambella in forno, preriscaldato a 170-180 gradi, per 30-40 minuti.

5. **Togliere lo stampo** dal forno, sformare la ciambella, farla raffreddare e servirla. Spolverizzarla con zucchero a velo.

VI CONSIGLIAMO

PER I VOSTRI MIGLIORI DESSERT

LIEVITO DIGERIBILE

Lievito Antica Ricetta S.Martino, a lievitazione istantanea e senza glutine, è unico sul mercato in quanto è a base di cremor tartaro, naturalmente ottenuto da uve italiane, che favorisce la digeribilità. Questo tipo di lievito garantisce un'ottima lievitazione per realizzare gustosi dolci da forno.

VINO SICILIANO

Il Passito Serapias Mandrarossa ha colore giallo dorato e profumo di agrumi, rose, gelsomino e uva passa. Da 100 per cento uve Zibibbo (Moscato d'Alessandria), provenienti dalle varie contrade dell'isola di Pantelleria, è perfetto a fine pasto da degustare con i dolci e i formaggi piccanti. Da servire preferibilmente a circa 14° centigradi.