

Castagne al cucchiaio

Data: Invalid Date | Autore: Mia S. Aaron



Adoro questo particolarissimo periodo dell'anno. Mi inebrio dei suoi profumi e mi delizio dei suoi sapori. Amo anche il freddo pungente che da un po' di giorni ha invaso le nostre città. Mi diverto a passeggiare imbacuccata per i mercatini dove compro di tutto. Ultimamente ho sviluppato la passione per le castagne. Mi piacciono in tutti i modi: fresche, secche, cotte, crude, insomma non fa alcuna differenza! Ho anche scoperto un dolce che deve essere squisito prepararlo con questo frutto prettamente autunnale.[MORE]

Si tratta di un dolce al cucchiaio fatto di pochi ma preziosi ingredienti. La ricetta, letta sul sito www.acenadallesorelle.com mi è sembrata di facile realizzazione, anche se ha tempi un po' lunghi di preparazione, e ottima per essere servita come dolce della domenica.

Ingredienti per 8 cioccolatini:

400 gr di castagne fresche;

1 l di latte;

100 gr di cacao;

120 gr di zucchero a velo;

2 bicchierini di rum.

Innanzitutto mettete a lessare le castagne. Quando saranno arrivate a metà cottura, scolatele ed mondatele sia della buccia che della pellicina che verrà via molto facilmente se la eliminate quando il frutto è ancora caldo.

In seguito, riponete le castagne in una pentola e ricopritele con il latte, accendete il gas e fate

cuocere finché non saranno diventate quasi una crema.

Con il minipimer date una veloce passata senza frullare del tutto i frutti e amalgamate la crema con lo zucchero a velo, il rum ed metà del cacao setacciato.

Lavorate il composto con le mani e formate otto grossi cioccolatini che ripasserete nel cacao che vi è avanzato. Adagiateli in delle coppe il cui fondo sarà stato ricoperto di panna montata.

Conservate in frigo.

Mia S. Aaron

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/castagne-al-cucchiaio/20697>

