



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000194

Registrata in data 15 Gen 2016 alle ore 00:06

da GIOVANNA VORIA

Pronto castagnelle

La comodità di avere una crema di castagne sempre pronta, poter racchiudere in un barattolo tutti i sapori e le ricchezze dell'autunno. In un attimo aprirlo e preparare il castagnaccio, le castagnelle, le mbottetelle, le crostate e poi la confettura da spalmare su di un buon pane casereccio, per accompagnare i formaggi ...

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

300 g di castagne
100 g di cioccolato fondente
100 g di cacao amaro
150 g di zucchero
vaniglia
cannella
1 tazzina di caffè ristretto
1 tazzina di anice
buccia grattugiata di arancia e limone
il succo di un' arancia

Preparazione

Lavare e incidere le castagne a croce e metterle a bollire per 30 minuti, togliere man mano dall' acqua di cottura e sbucciarle.

Raccogliere la polpa in una ciotola unire il resto degli ingredienti e passare il tutto nel frullatore finchè diventa una bella crema densa e omogenea.

Invasare in barattoli di vetro sterilizzati, chiudere ermeticamente e sterilizzare per 30 minuti.

All' occorrenza aprire il barattolo e preparare le castagnelle in ogni momento dell'anno.

Vino consigliato

Prosecco