



**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