

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Calciuni

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

- 300 gr di farina
- 3 uova
- un cucchiaio di olio
- un cucchiaio di vino bianco
- 1 cucchiaio d'acqua
- 300 gr di castagne lessate e frullate
- ½ bicchiere di rum
- 3 cucchiari di cioccolato fondente tritato
- 50 gr di mandorle tritate
- 50 gr di frutta candita
- 1 cucchiaio di miele
- olio di semi per friggere
- cannella a piacere
- 50 gr di zucchero a velo.

### PREPARAZIONE

- 1 Lavorare bene la farina con l'olio, il vino e l'acqua. Stendere molto sottile la pasta

ottenuta, ricavandone dei dischetti. Mescolare le castagne, il rhum, il cioccolato, le mandorle, la frutta candita e la cannella. Riempire ogni dischetto con un poco di questo ripieno, chiudendo come un raviolo. Friggere in abbondante olio caldo, sgocciolare dall'olio in eccesso su carta da cucina e spolverizzare con zucchero a velo.