

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Canestrej

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

500 g di farina bianca
250 g di burro
250 g di zucchero
100 g di cacao dolce
50 g di cacao amaro
una bustina di vaniglia
una noce moscata grattugiata
un bicchiere di vino rosso
un bicchierino di rhum
un uovo

PREPARAZIONE

- 1 Amalgamate la farina con lo zucchero, il cacao, la vaniglia e la noce moscata fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungete tutti gli altri ingredienti e impastate bene. Dividete ora l'impasto in pezzi grossi come noci, metteteli uno alla volta nell'apposito ferro di ghisa ben caldo e unto con il burro, cuocete per alcuni minuti rivoltando il ferro da

ambo le parti, possibilmente nel camino a fuoco ardito finché il canestrello acquisterà un bel colore scuro.