

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Castagnole con doppia crema

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LE CREME

1 uovo
3 cucchiaini di zucchero
3 cucchiaini rasi di farina
500 ml di latte fatto riscaldare con la scorza di limone grattugiata
1 bustina di vanillina
40 g di cioccolato fondente.

PER LE CASTAGNOLE

200 g farina 00
25 g di zucchero
1 uovo
40 g burro molto morbido
mezzo bicchiere di latte
1 cucchiaino di lievito per dolci
la buccia di mezzo limone grattugiata
1 bustina di vanillina
1 pizzico di sale
zucchero a velo per decorare
olio di semi per la frittura.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola montare con le fruste elettriche l'uovo, lo zucchero e la vanillina.

Dopo 5 minuti aggiungete la farina, mescolare bene ed unire il latte.

Mettete sul fuoco a fiamma bassa e cuocete mescolando continuamente fino a far addensare la crema.

Dividete la crema in due ciotole ed in una unite il cioccolato mescolando rapidamente per farlo sciogliere.

Adesso potete preparare le castagnole.

Con le fruste elettriche impastare l'uovo con lo zucchero, la buccia di limone, la bustina di vanillina e il burro.

Incorporate la farina un po' alla volta.

Infine unite il latte in cui avrete sciolto il lievito.

Ecco il risultato.



2 In una padella mettete l'olio e portatelo a temperatura (l'olio deve essere molto caldo ma non bollente altrimenti le castagnole non cuociono dentro).

Con un cucchiaio prelevate delle piccole parti di impasto e tuffatele nell'olio caldo.

Quando sono ben dorate toglietele dall'olio e mettetele a scolare sopra della carta assorbente.

Riempite, con la sacca da pasticciere, metà castagnole con la crema bianca e metà con la crema al cioccolato.



3 Spolverizzate con abbondante zucchero a velo.

