

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Croccanti di marroni

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

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



### INGREDIENTI

1 kg di castagne  
100 g di burro  
100 g di zucchero  
1/3 bicchiere di latte  
100 g di amaretti schiacciati  
60 g di uva passa  
3 tuorli d'uovo  
pane grattugiato  
un pizzico di cannella  
sale  
zucchero

### PREPARAZIONE

**1** Fate cuocere le castagne in un tegame coperte d'acqua con un po' di sale. Quando si sono ammorbidite scolate l'acqua, fatele asciugare un po' sul fuoco e pelatele. Passate poi la polpa al setaccio e, dopo averle riposte in un tegame, amalgamate con cannella, burro,

zucchero, latte, amaretti, uva passa, tuorli d'uovo e un pizzico di sale.

Versate il composto ottenuto in una tortiera in modo da avere uno spessore di due centimetri circa e lasciate raffreddare.

Tagliate dei quadretti da circa tre centimetri e date loro forma ovale spolverizzandoli di pane; intingeteli nell'uovo sbattuto e rotolateli nel pane grattugiato fino.

Friggeteli fino a doratura, sgocciolate e spolverizzate di zucchero misto ad un po' di scorza di limone.