

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Palline di castagne piemontesi

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

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



### INGREDIENTI

- 300 g di castagne secche
- 1 foglia d'alloro
- 1 pizzico di sale
- 1/2 litro di latte
- 2-3 1/2 cucchiaini di zucchero
- 200 g di mascarpone
- 2 cucchiaini di rum
- 1 cucchiaino di cacao

### PREPARAZIONE

**1** Passate le castagne e lasciatele in ammollo per due ore in 1 1/2 litri d'acqua; portate poi in casseruola con la loro acqua (filtrata), una foglia d'alloro, un pizzico di sale e cuocete a fiamma bassa per 1 ora.

Togliate la castagne dal fuoco ed asportate le pellicine ancora aderenti; portate di nuovo in casseruola le castagne e copritele con il latte, aggiungendo due o tre cucchiaini di zucchero; cuocete per 20 minuti a fiamma bassa.

Lasciate raffreddare ed aggiungete il mascarpone e il rum; mescolate bene in modo da avere un impasto omogeneo e compatto; portate in frigo per 15 minuti. In una tazza mescolate poi il cacao e mezzo cucchiaino di zucchero; fate delle palline con l'impasto (circa 3cm di diametro) e passatele nel cacao.

Sistematele in piccoli contenitori di carta e mettetele in un piatto nel frigo.