

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tartufi di castagne

LUOGO: Europa / Italia / Piemonte

DOSI PER: 10 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Adorerai i tartufi di castagne! Si tratta di piccoli cioccolatini perfetti da servire al termine di una cena elegante o da regalare in occasioni speciali. La ricetta è molto semplice ed è adatta anche se non hai molta esperienza in cucina.

INGREDIENTI PER CUCINARE I TARTUFI DI CASTAGNE

CASTAGNE 220 gr
ZUCCHERO 50 gr
BURRO 15 gr
LATTE
CIOCCOLATO FONDENTE 80 gr
COCCO RAPÈ
GRANELLA DI NOCCIOLE
ZUCCHERO A VELO

COME FARE I TARTUFI DI CASTAGNE

- 1 Per preparare i tartufi di castagne, inizia facendo una piccola incisione sul fondo delle castagne e lessale in acqua bollente per circa 45 minuti, o finché la polpa non sarà

morbida.

- 2 Scola le castagne e rimuovi completamente la buccia e la pellicina.
- 3 Schiaccia le castagne con uno schiacciapatate e mettile in un recipiente adatto per il bagnomaria.
- 4 Metti il recipiente sul fuoco e aggiungi lo zucchero, il burro e il latte (aggiungi latte quanto basta per ottenere un impasto morbido e lavorabile, che si rassoderà una volta raffreddato).
- 5 Amalgama bene tutti gli ingredienti e lascia riposare in frigorifero per almeno 20 minuti.
- 6 Riprendi l'impasto e, con l'aiuto dello zucchero a velo sulle mani, forma delle palline grandi poco meno di una noce. Inserisci una nocciola intera all'interno di ciascuna pallina e modella nuovamente la forma.
- 7 In contenitori separati, versa il cioccolato fuso, la granella di nocciole e il cocco rapè. Passa le palline prima nel cioccolato fuso e poi nel cocco rapè o nella granella di nocciole, a piacere.
- 8 Disponi i tartufi di castagne in piccoli pirottini di carta, lascia solidificare il cioccolato e servili.

COME CONSERVARE I TARTUFI DI CASTAGNE

Puoi conservare i tartufi di castagne in frigorifero, all'interno di un contenitore ermetico, per 3-4 giorni. Prima di servirli, ti consiglio di lasciarli a temperatura ambiente per qualche minuto, così da esaltarne la morbidezza.

CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Se ti avanzano delle castagne lessate, puoi utilizzarle per preparare una crema da spalmare sul pane o per arricchire minestre e [zuppe](#).

Le scaglie di cocco rapè possono essere sostituite con altri ingredienti che hai già in casa, come cacao in polvere o granella di mandorle.

Puoi riutilizzare gli avanzi di cioccolato fuso per decorare altri dolci o per preparare una [cioccolata calda](#).