

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bon bon di castagne

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

DOSI PER: [32 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO:
[elevato](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I **bon bon di castagne** sono dei **dolcetti golosi e semplici da preparare**, tipici dell'autunno. Così come i [tartufi di castagne](#), anche i **bon bon** possono essere serviti in diverse occasioni, ad esempio: come **dessert dopo un pranzo** o una **cena autunnale**, come **dolcetto da offrire agli ospiti durante un aperitivo o un buffet**, come **regalo fatto in casa per amici e parenti** o semplicemente perché hai voglia di una coccola dolce.

I **bon bon di castagne** possono essere personalizzati in base ai gusti e alle esigenze di ognuno, ad esempio utilizzando la **farina di castagne** e la **Nutella** al posto del **cioccolato fondente**, oppure

integrando l'impasto con **granella di frutta secca a piacere**.

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinare in casa con le tue mani questi deliziosi bon bon di castagne!

Ecco altri **dolci autunnali** che potrebbero piacerti:

[Torta mele e panna](#)

[Castagne sciropate](#)

[Torta di zucca](#)

[Frittelle di riso](#)

[Crema di cioccolato la peperoncino](#)

INGREDIENTI

CASTAGNE da pulire - 500 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr

RUM 60 gr

ZUCCHERO A VELO 2 cucchiaini da tavola

CACAO AMARO 2 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

1 Ecco come preparare dei deliziosi bon bon di castagne: per prima cosa lava le castagne così elimini eventuali residui di polvere, poi asciugale velocemente con un canovaccio e, infine, pratica due tagli a croce sulla parte bombata delle castagne, utilizzando un coltello affilato.

Versa le castagne in una pentola e ricoprile abbondantemente di acqua, a piacere puoi aggiungere un cucchiaino di sale grosso, non è essenziale ma le castagne risultano più gustose. Porta a ebollizione e cuoci le castagne per 40 minuti circa calcolando i tempi da quando l'acqua inizia a bollire.





2 Taglia il cioccolato a pezzetti, versalo in una ciotola di vetro e scioglilo al microonde utilizzando la funzione scongelamento, sarà pronto in 4 o 5 minuti, se non hai il microonde, puoi sciogliere il cioccolato a bagnomaria.





3 Quando le castagne saranno cotte, scolale e sbucciale, avendo cura di eliminare anche la pellicina sottile, aiutati sempre con un coltello affilato. Quando avrai sbucciato le castagne, versale in una ciotola e schiaccia con una forchetta, o se preferisci puoi utilizzare un robot da cucina.







- 4 Aggiungi lo zucchero a velo, il rum e il cioccolato fondente sciolto precedentemente e amalgama il tutto. Con il composto ottenuto, prepara palline da 15 g. circa.





5 Versa del cacao in polvere in un piatto piano, man mano che crei i tartufi di castagne, falli

rotolare sul cacao in modo che ne vengano ricoperti, sistema i bon bon di castagne in un piatto da portata.



