

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Castagnole

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



Castagnole: solo il nome evoca maschere e coriandoli! Provate questa ricetta, saranno la gioia dei piccoli, ma anche dei grandi...

Se preferite una versione dark: "[castagnole al cioccolato](#)" dei nostri cugini di Giallozafferano!

INGREDIENTI

FARINA 200 gr

UOVA 2

ZUCCHERO 50 gr

BURRO 40 gr

LIMONE non trattato - ¼

RUM 1 cucchiaino da tavola

VANILLINA ½ bustine

LIEVITO PER DOLCI ½ bustine

OLIO DI SEMI PER FRITTURA 500 ml

ZUCCHERO A VELO

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Realizzate la classica fontana con la farina setacciata insieme al lievito e formate un cratere nel centro della fontana.

Ponete nel centro della fontana il burro a pezzetti, lo zucchero, le uova, il rum, la vanillina, la scorza di limone grattugiata e un pizzico di sale.



- 2 Impastate il tutto fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Qualora vogliate facilitarvi questa operazione potrete tranquillamente utilizzare l'impastatrice dotata di gancio.

Raccogliete l'impasto in un panetto e lasciatelo riposare per 30 minuti in un foglio di carta forno.



3 Dividete l'impasto e ricavate da ciascun pezzo un cilindro lungo. Tagliate ciascun cilindro in pezzi e realizzate con questi delle palle della grandezza di un'albicocca.





- 4 Friggete le castagnole in abbondante olio bollente, quindi prelevatele dall'olio con un cucchiaio bucatto ed adagiatele su fogli di carta assorbente.



- 5 Servitele con un'abbondante spolverata di zucchero a velo o se preferite, fatele rotolare ancora calde in abbondante zucchero semolato.

