

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Croccanti di marroni

di: *Cookaround*

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.