

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Tartufi di castagne

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia / Piemonte**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

CASTAGNE 220 gr

ZUCCHERO 50 gr

BURRO 15 gr

LATTE

CIOCCOLATO FONDENTE 80 gr

COCCO RAPÈ

GRANELLA DI NOCCIOLE

ZUCCHERO A VELO

I tartufini di castagne li adorerete! Si tratta di una specie di cioccolatini che saranno perfetto da servire alla fine di una cena elegante oppure perché no da regalare in occasioni speciali. La ricetta è semplicissima ed è realizzabile anche da chi non è molto esperto. Quindi non vi resta che provare e fateci sapere soprattutto com'è andata! E se amate come noi questo frutto stagionale provate anche quest'altra ricetta: [chiacchiere al cacao](#) e castagne!

# PREPARAZIONE

- 1** Quando volete preparare i tartufi di castagne iniziate praticando una piccola incisione sul fondo dei frutti, lessateli in acqua bollente per circa 45 minuti; o fino a quando la polpa interna risulti morbida.
- 2** Scolate le castagne e pulitele completamente dalla buccia e dalla pellicina che ricopre la polpa. Riunite le castagne schiacciate con lo schiaccia patate in recipiente adatto per il bagnomaria. Mettete il recipiente sul fuoco, unite alle castagne schiacciate lo zucchero, il burro e il latte (aggiungete tanto latte, quanto necessario per dare all'impasto la giusta consistenza, il risultato finale dovrà essere morbido, ma lavorabile, considerate che freddandosi si rassoderà).
- 3** Amalgamate bene gli ingredienti e fate riposare in frigorifero per almeno 20 minuti. Riprendete l'impasto e aiutandovi con dello zucchero a velo nelle mani formate delle palline grandi poco meno di una noce. Inserite all'interno di ciascuna pallina, una nocciola intera e riformate la pallina.
- 4** Versate all'interno di contenitori separati il cioccolato fuso, la granella di nocciole e il cocco rapè. Passate le palline ottenute prima nel cioccolato fuso e successivamente nel cocco rapè o nella granella di nocciole, a vostro piacere.

Adagiate i tartufi di castagne in dei piccoli pirottini di carta, lasciate solidificare il cioccolato e servite.