

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tronchetto di castagne

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 60 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: + 4 ORE DI RIPOSO IN FRIGO



INGREDIENTI

- 1
- 2 kg di castagne
- 120 g di burro morbido a dadini
- 3 cucchiaini di zucchero
- 600 ml di latte circa
- 200 g di cioccolato fondente.

PREPARAZIONE

- 1 Mettete le castagne in una capace pentola e copritele appena d'acqua.



2 Dal bollore fatele cuocere per circa 15 minuti e scolatele.



3 Private le castagne della buccia e della pellicina.



4 Mettetele in pentola con 500 ml latte e fate cuocere per 30 minuti.



5 Aggiungete il latte rimasto poco alla volta fino ad ottenere un composto come questo (potrebbe servire meno latte del previsto).



6 Frullare con il minipimer il composto fino ad ottenere una purea.



7 Aggiungete lo zucchero ed il burro.



8 E amalgamate bene con un cucchiaio di legno.



9 Otterrete un composto molto denso.

A questo punto compattate con le mani e formate un parallelepipedo.



10 Rigate la superficie con i rebbi di una forchetta.



11 Riponete in frigo per almeno 2 ore.

Trascorse le 2 ore ho fatto sciogliere il cioccolato e coprite il parallelepipedo.

Rimettete in frigo per altre 2 ore.

Decorare a piacere.

