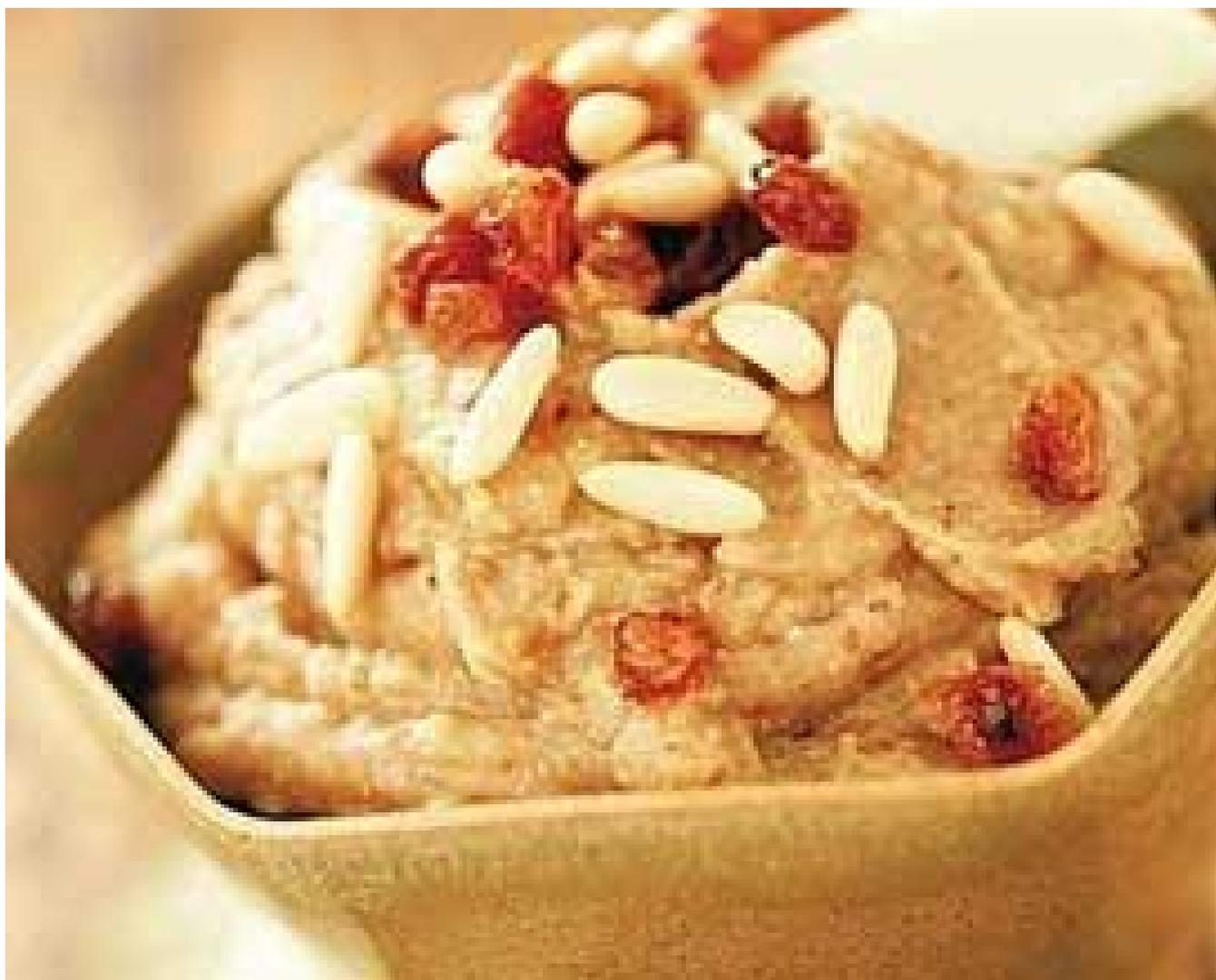




(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Crema di castagne con uvetta e pinoli



4 Persone

dolci Categoria

media Difficoltà

2 ore e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **schiacciate, ciotola, pentola, coppette**

Ingredienti

- 700 g di Castagne Gabbiana
- zucchero semolato quanto basta
- 50 g di uvetta sultanina
- 40 g di pinoli
- 3 foglie di alloro
- 1 bustina di vanillina
- 1 bicchierino di rum

Preparazione Crema di castagne con uvetta e pinoli

Passo 1.

Intaccate le castagne con un coltello, sciacquatele e fatele cuocere in acqua bollente con le foglie di alloro per un'ora.

Passo 2.

Mentre le castagne cuociono fate rinvenire l'uvetta in poco rum.

Passo 3.

Quando le castagne saranno cotte, scolatele, fatele intiepidire e sbucciatele.

Passo 4.

Privatele sia della buccia esterna che della pellicola che le riveste.

Passo 5.

Passate le castagne allo schiacciapatate per ridurle in purea.

Passo 6.

Pesate la purea e ponetela in una pentola, aggiungete un quantitativo di zucchero pari a quello della purea e la bustina di vanillina.

Passo 7.

Fate cuocere a fuoco basso fino ad ottenere una crema densa ed omogenea, togliete dal fuoco, aggiungete un bicchierino di rum, mescolate e versate il composto nelle apposite coppette.

Passo 8.

Completate aggiungendo uvetta e pinoli.

Passo 9.

Servite tiepide.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 07/10/2018
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)