



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

## **Rotolo di castagne al mascarpone**



**4** Persone

**Dolci** Categoria

**media** Difficoltà

**13 ore** Tempo

Attrezzatura : **frullatore, carta forno, piatto da portata**

Il rotolo di castagne al mascarpone è un dolce tipico lombardo che viene preparato soprattutto in autunno quando c'è grande abbondanza di castagne e durante le feste di Natale.

### **Ingredienti**

- 350 gr di castagne
- 100 gr di zucchero
- 100 gr di burro
- 3 cucchiaini di rum
- 3 cucchiaini di cacao
- 150 gr di mascarpone
- zucchero a velo
- cioccolato in scaglie

## ***Preparazione Rotolo di castagne al mascarpone***

### ***Passo 1.***

Bollite le castagne, sbucciatele e frullatele insieme a burro, zucchero, cacao e rum.

### ***Passo 2.***

Stentete una sfoglia di circa mezzo centimetro di altezza su un foglio di carta forno.

### ***Passo 3.***

Impastate il mascarpone con lo zucchero e le scaglie di cioccolato.

### ***Passo 4.***

Spalmate l'impasto sulla sfoglia precedentemente realizzata.

### ***Passo 5.***

Arrotolate la sfoglia e lasciatela a riposare in frico per almeno 12 ore.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 24/01/2020
- ✓ **Calorie:** 720 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,9 (16 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)