



Bonbon con Castagna

Kestaneli Bonbon



Mezzo kg di castagne
1 pacco di cioccolato bitter (80)
1 cucchiaio di margarina
1 bicchierino zucchero semolato
2 cucchiari di cacao
2 cucchiari di cocco
1 bustina di vaniglia

- # Alle castagne si fa la tagliata. Poi si mettono nella pentola a pressione alta alla sopra si mette l'acqua e si coperta il coperchio.
- # Dopo la pentola si inserisce sul fuoco e quando inizia a fischiare si continua a cucinare ancora per 10 minuti.
- # Poi le castagne si levano dall'acqua e si sbuciano.
- # In una padella si rompe cioccolato. Allo sopra il giorno non margarina e cacao si inserisce sul fuoco medio e si cucina finchè scioglie.
- # Sopra di castagne si mette la miscelata sciolta insieme con vaniglia e zucchero semolato poi si miscela con blender così diventa come purè.
- # Ultimamente si aggiunge il cocco e si miscela.
- # Poi dall'imposta si prendono i pezzi dimensione come volendo e si formano.
- # Dopo si inseriscono sulla carta e si aspetta per freddare poi si inseriscono nella tazza di zucchero.

Nota: Se volendo si possono mettere dentro di cocco dopo aver formato.