



## Castagna Canditata

Kestane Şekeri



Mezzo kg. di castagne  
3 bicchieri di zucchero polverato  
2 - 3 gocce succo di limone

- # Si mette l'acqua in una ciotola profonda e le castagne si bolliscono finchè morbidono.
- # Le castagne si sbucano bene senza fastidarsi.
- # In un'altra ciotola si mettono l'acqua e zucchero e si bolliscono finchè arriva all'accerchiamento e poi si aggiunge succo di limone così si prepara lo sciropello. # poi lo sciropello si toglie dal fuoco. Dopo un pò dentro si buttano le castagne sbucate. Per il primo bollimento si bolliscono per mezz'ora sul fuoco basso. Si toglie dal fuoco.
- # Le castagne si lasciano a riposare coperto chiuso fino al giorno prossimo.
- # Il giorno dopo si bolliscono per 20 minuti sul fuoco basso.
- Questo si ripete per 3 giorni. Ogni bollimento per il posto d'acqua diminuito si aggiunge 3 - 4 cucchiai d'acqua.
- # L'ultimo giorno dopo bollimento le castagne si fanno uscire sopra il filtro.
- # Dopo ha filtrato tutto lo sciropello, secondo delle dimensioni si rotolano nel foglio alluminio. Si conserva nello frigo.

Nota: Preparazione di questo dolce può vedersi lungo però gli operazioni di preparare non sono pesanti. Se si immagina il prezzo di vendita nel mercato conviene di prepararsi a casa.