



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Biscotti con Castagna

Kestaneli Kurabiye



250 Gr. castagne
4 cucchiaini di zucchero polverato
Mezzo bicchiere d'acqua
1 bustina di margarina (250 gr.)
Mezzo bicchiere di zucchero a velo
1 uovo
2 cucchiaini di pan di montagna polverato
1 bustina di vaniglia
1 pacco di lievito polverato

Alle castagne si fanno i tagli da una parte e si bolliscono nell'acqua. Dopo aver bollito si levano le sbucie interno ed esterno.

Le castagne si mettono in una pentola inallumunio. Si pestano bene con la forchetta. Sopra si aggiungono 4 cucchiaini di zucchero e mezzo bicchiere d'acqua. Si bolisce una schiumata sul fuoco medio e poi si toglie dal fuoco.

Si mette la margarina alla sopra ancora la miscelata calda. Si miscela con il cucchiaino finchè la margarina si scioglie e poi si aggiunge lo zucchero a velo.

Dopo aver freddato gli ingredienti si aggiunge pan di montagna polverato e si aggiungono vaniglia e lievito polverato.

L'impasto finchè diventa mezzo morbido si aggiunge la farina.

Senza farsi aspettare dall'impasto si prendono i pezzi dimensione di noce, si rotolano e poi si schiacciano un po'.

Le castagne preparate si filano nel vassoio inoliato. Si cucinano nel forno riscaldato a 190 gradi.

Si servirsi in freddo.

Nota: Se non c'è pan di montagna allora si può usare la cremata di latte.