



Biscotti con Castagnia

Kestaneli Kurabiye



250 Gr. castagne
4 cucchiai di zucchero polverato
Mezzo bicchiere d'acqua
1 bustina di margarina (250 gr.)
Mezzo bicchiere di zucchero a velo
1 uova
2 cucchiai di pan di montagnia 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 in alluminio. Si pestano bene con la forchetta. Sopra si aggiungono 4 cucchiai di zucchero e mezzo bicchiere d'acqua. Si bollisce una schiumata sul fuoco medio e poi si toglie dal fuoco.

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

Dopo aver freddato gli ingredinetti si aggiunge pan di montagnia 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 schiaaciano un pò.

Le castagne preparate si filano nel vassoio inoliatto. 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.