

DOLCI E DESSERT

Pasticcini di castagne

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

1 h 30 min

Ingredienti per 6 persone

Castagne lessate e pelate	500 g
Burro freschissimo morbido	80 g
Polvere di biscotti	80 g
Cioccolato fondente amaro	50 g
Zucchero a velo	50 g
Pinoli	24
Liquore amaretto di Saronno	6 cucchiaini

Preparazione

- 1 Le dosi sono per 24 pasticcini. Passate le castagne dal passaverdure con il disco medio.
- 2 Tagliuzzate il cioccolato e fatelo sciogliere a bagnomaria poi incorporatelo alle castagne; aggiungete anche il burro ammorbidito ed a pezzetti.
- 3 Unite lo zucchero a velo fatto cadere a pioggia da un setaccino e, una per volta, sei cucchiaini di liquore, mescolando sempre con energia.
- 4 Alla fine dovrete ottenere un composto morbido ma non troppo; mettetelo in una tasca di tela munita di grossa bocchetta rotonda spizzata e deponetene un ciuffo in 24 pirottini dove prima avrete distribuito la polvere di biscotto.
- 5 Decorateli con un pinolo copriteli con pellicola trasparente e passateli in frigorifero per almeno un'ora; sono ottimi e si conservano benissimo per due o tre giorni. Potete servire questi 'pasticcini' all'ora del tè.