

DOLCI E DESSERT

Castagne caramellate

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

1 h

Ingredienti per 6 persone

Castagne arrostitute	500 g
Zucchero semolato	300 g
Cremortartaro	
Olio di semi	

Preparazione

- 1 Sgusciate le castagne arrostitute, badando di non romperle (che altrimenti dovreste scartare) eliminando quelle guaste o troppo bruciate; infilate poi uno stecchino di legno robusto e appuntito in ogni castagna.
- 2 Oliate una placca smaltata. Versate in una casseruolina lo zucchero, un pizzico di cremortartaro (ne occorre 1 g ogni mezzo chilo di zucchero perciò ne dovreste usare poco di più di 0.5 g) e circa un bicchiere di acqua; mettete il recipiente su fuoco basso e sempre mescolando lasciate cuocere lo zucchero sino ad averlo di un bel colore biondo.
- 3 E' necessario che non oltrepassi questo grado di cottura perciò con la punta di uno stecchino asportatene ogni tanto un poco, immergendolo subito in acqua fredda; se lo zucchero al contatto dell'acqua si indurirà e posto sotto i denti si romperà con un colpo secco la cottura sarà perfetta.
- 4 Mettete allora il recipiente in bagnomaria bollente ed immergete una alla volta le castagne nel caramello, rivestendole per bene; deponetele poi sulla placca oliata ed a lavoro finito estraete lo stecchino cercando di chiudere il buco fatto con il rivestimento di zucchero ancora tiepido.
- 5 Quando saranno sicuramente fredde deponete le castagne caramellate in pirottini di carta bianca e servitele all'ora del tè oppure dopocena.