

Ciocolatini alle castagne

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1000 g castagne

200 g zucchero

25 cl latte

2 bustine vaniglina

cioccolato in scaglie

1 cucchiaio burro

Preparazione

Sbucciate le castagne e lessatele in acqua salata. Privatele della pellicina e, ancora calde, ponetele in una pentola con il latte e il burro e cuocete, schiacciando con un cucchiaio di legno fino a che non avrete ottenuto una crema. Passatela al setaccio ed unitevi lo zucchero e la vaniglina. Formate, con le mani, delle palline e rotolatele nelle scaglie di cioccolato. Tenetele qualche ora in frigo prima di servirle.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>