

CASTAGNOLE RIPIENE  by chef Matteo Alessandrini

Burro a pomata 40 g    Uova (circa 2)    120 g    Zucchero 50 g

Farina 00 200 g.    Scorza di limone ½    Sale fino 1 pizzico

Lievito in polvere per dolci 8 g    Baccello di vaniglia 1

Crema pasticceria

Tuorli 120 gr    Baccello di vaniglia 1    Latte intero 500 ml di latte intero

Amido di mais 40 g    Zucchero 150 g zucchero semolato

1/2 Baccello di vaniglia

Una volta preparato l'impasto per le castagnole lasciate riposare per 30 minuti circa fuori dal frigo . Nel frattempo occupatevi della crema pasticceria.

Una volta che l'impasto avrà riposato iniziate a scaldare l'olio che dovrà raggiungere la temperatura di 170°, solo in questo modo infatti otterrete del castagnole dorate al punto giusto e cotte all'interno.

A questo punto formate con l' impasto delle palline. Non appena l'olio sarà caldo immergete pochi pezzi per volta e giratele spesso.

Nel frattempo ponete lo zucchero in una ciotola e quando le castagnole saranno ancora calde rotolatele all'interno dello zucchero . A questo punto riempite le vostre castagnole con la crema pasticceria .

Et voilà.... servite le vostre gustose castagnole!!! 