

Frittelle di castagne e marron glaceés al rum

Ingredienti per 6 persone:

200 gr.di farina 00
100 gr.di farina di castagne
250 gr.di latte
2 cucchiaini di burro fuso
1 uovo
15 gr.di lievito di birra
2 cucchiaini di rum scuro
150 gr.di zucchero di canna chiaro
5 marron glaceés
1 pizzico di sale
olio di semi di arachide

Preparazione

Miscelate in una terrina la farina 00 e quella di castagne, versate il latte, unite il lievito di birra sbriciolato e lo zucchero e lavorate con una frusta a mano. Incorporate il burro fuso, l'uovo, il rum, i marrons glaceés sbriciolati e il sale, e amalgamate ancora fino a ottenere una pastella liscia e ben amalgamata. Coprite con pellicola trasparente e lasciate lievitare per circa un'ora. Scaldate abbondante olio di semi in una padella e friggetevi l'impasto, prelevandolo a cucchiaiate.

Quando le frittelle saranno ben dorate, scolatele e fatele asciugare su carta assorbente da cucina. Passatele nello zucchero di canna e servite.