



Paola Paola

Ricetta Castagnole by Paola Paola

Salvate la ricetta perché sono troppo buone!

Ingredienti per l'impasto:270 gr di uova,300 gr di acqua, 45 gr di burro, 30 gr di zucchero, 210 gr di farina 00 +100 gr,(tot 310 gr)1 cucchiaino di lievito vanigliato,,1 pizzico di sale, 1 cucchiaino di estratto di vaniglia, buccia di limone grattugiata.

Ingredienti per la crema:3 tuorli, 3 cucchiari di farina 00,175 gr di zucchero, 750 ml di latte,buccia di limone, 2 cucchiaini di limoncello.

Per la copertura: zucchero semolato e zucchero a velo. Pee prima cosa preparare la crema ,in un tegame mescolare i tuorli con lo zucchero e la farina, unire poco per volta il latte mescolando bene per evitare grumi, unire la buccia di limone (facendo attenzione a non intaccare la parte bianca)

Far addensare la crema,trasferirla in una ciotola (togliere la buccia di limone),coprire con pellicola a contatto e lasciare raffreddare completamente. In un altro tegame versare l'acqua, il burro a pezzetti, lo zucchero, l'estratto di vaniglia e il pizzico di sale, portare a bollore e versare in un colpo solo i primi 210 gr di farina. Fuori dal fuoco mescolare con un cucchiaio di legno fino a che il composto si stacca dalle pareti formando una palla.

Rimettere sul fornello e sempre mescolando far asciugare bene l'impasto fino a quando non sfrigola e avrà formato una leggera patina sul fondo del tegame. Trasferire l'impasto nella ciotola della planetaria azionando per un minuto (frusta K);lasciare intiepidire e unire il primo uovo, continuare così aggiungendo le restanti uova una alla volta e non prima che l'uovo precedente non si sia ben amalgamato.

Aggiungere infine la farina rimanente (100gr),il cucchiaino di lievito vanigliato e la buccia di 1 limone grattugiata. Impastare bene il tutto e trasferire in una sac a poche con adattatore ma senza beccuccio (oppure usate 2 cucchiaini per prelevare l'impasto).

Rimescolare la crema preparata in precedenza unendo un paio di cucchiaini di limoncello. Trasferire in una sac a poche. Friggere le castagnole poche per volta (14 /15 pz)tagliando con le forbici piccoli pezzi di un paio di cm premendo dalla sac a poche direttamente sull'olio caldo.

Olio a circa 150/160 gradi l'olio non deve essere bollente;le castagnole si rigireranno da sole e tenderanno ad aprirsi, questo permetterà di creare lo spazio interno per la crema.

Una volta cotte scolare su carta assorbente, rotolarle in un piatto con zucchero semolato.

Terminata la cottura farcire con crema e cospargere con zucchero a velo. Ok ricetta lunghissima ma ce l'ho fatta .

[Read More](#)
