magimix

CREMA DI CASTAGNE

By Daniela Menclossi

Preparazione : 1 ora(e) - **Riposo :** - - **Cottura :** - - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 10

- CREMA DI CASTAGNE - 600 gr di castagne - 250 ml latte - 1/2 bacca di vaniglia - 40 cioccolato fondente - 100 gr zuccheroso

---

CREMA DI CASTAGNE

1. Lessare le castagne per 40 minuti programma ESPERTO, velocità 1A/100°C

2. Pelate le castagne privandole perfettamente della pelliccina

3. Riunire il tutto nella ciotola d'acciaio con latte e zucchero, i semi della bacca di vaniglia e cuocere con il programma ESPERTO, 40 minuti/Velocità 3/95°C

4. Nel frattempo tritare il cioccolato e unirlo all preparazione gli ultimi 5 minuti

Cook Expert ■

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : Daniela Menclossi