

CROCCANTE DI MANDORLE CON CREMA DI CASTAGNE E PANNA

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- burro (10g)
- zucchero (280g)
- panna fresca da montare (150ml)
- zucchero a velo (100g)
- cioccolato fondente (35g)
- 6 mandorle amare
- limoncello (8ml)
- castagne (750g)
- mandorle dolci pelate (300g)

Come si prepara

Preparare del croccante (vedi ricetta).

Quando il croccante è ancora morbido, lavorarlo con le mani a mo' di cestello e lasciarlo indurire.

Sbucciare le castagne, pazientemente togliere la pellicina interna quindi lessarle.

Schiacciarle con lo schiacciapatate e condire la crema di castagne con del burro morbidissimo, 35 grammi di panna, 35 grammi di zucchero a velo, il cioccolato fondente sciolto a bagnomaria e il limoncello.

Amalgamare bene gli ingredienti, dovrà risultarne una mousse morbida.

Montare la panna restante con lo zucchero a velo rimasto.

Riempire i cestelli di croccante, preparati prima, con la mousse di castagne e decorare con la panna montata.

Difficoltà: 2

Tempo: 45



Tabella nutrizionale

Valore energetico	309 kcal 1294 kJ
-------------------	---------------------

Tags

natale, biscotti, croccante, dolci ripieni, dolci di castagne, castagne, ricette invernali

