



## *Tartufi alle castagne*

### Ingredienti per 8-10 persone

1000 g	Castagne
200 g	Zucchero a velo
150 g	Cioccolato fondente
60 g	Cacao amaro in polvere
20 g	Burro
n° 1	Bicchierino di maraschino
n° 1	Bustina di vanillina
q.b.	Latte
q.b.	Sale

### Preparazione

1. Portare ad ebollizione abbondante acqua in una capace pentola, salarla leggermente e mettervi a cuocere per 15 minuti le castagne, quindi scolarle e privarle della pellicina.
2. Mettere le castagne in una casseruola, coprirle a filo di latte e farle cuocere a fuoco basso fino a quando lo avranno assorbito.
3. Passare le castagne al setaccio raccogliendole in una terrina, unire lo zucchero, 30 g di cacao, la vanillina, il maraschino e amalgamare bene il composto con un cucchiaio di legno.
4. Grattugiare grossolanamente il cioccolato, metterlo con il burro in un pentolino su un fuoco molto dolce e farlo fondere, mescolando spesso; lasciarlo intiepidire, quindi incorporarlo al composto di castagne.
5. Prelevando un poco di composto alla volta, formare con le mani tante palline grosse come un'albicocca, passarle nel cacao rimasto, disporle in pirottini di carta e servirle.

