



Castagnole al forno

Le castagnole sono dolci tipici di Carnevale, che di solito sono di colore giallo, ma per avere una variante più colorata, adatta al periodo di festa, si possono aromatizzare con un po' di liquore Alchermes o con con del cacao amaro.

Disporre la farina a fontana su di un tagliere o all'interno di una ciotola. Unire tutti gli ingredienti e amalgamarli in modo omogeneo.

Spezzettare l'impasto e formare delle palline di diametro circa 3 cm e disporle su di una teglia ricoperta di carta da forno; fare attenzione che tra una pallina e l'altra ci siano almeno un paio di cm, altrimenti lievitando si potrebbero attaccare tra di loro.

Per una cottura più light consigliamo l'utilizzo del forno anziché la frittura, quindi cuocere per 10 minuti in forno preriscaldato a 200 gradi.

A scelta si può decorare con del miele per dare un aspetto più lucido, dello zucchero a velo "effetto neve" o dello zucchero semolato; il sapore non cambierà di molto, è solo una scelta estetica.

Ph: lalberodelletorte.it

Ph: dolcipasticci.it

[Read More](#)
