



Castagnole alla crema



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Castagnole alla crema

Dolce ripieno di crema

Preparazione	15 min
Cottura	20 min
Tempo totale	35 min

Portata: Dolci

Cucina: Romagnola

Keyword: bignè, dessert

Difficoltà: difficile

Costo: basso

Porzioni: 10 persone

Calorie: 502kcal

Ingredienti

- 250 ml acqua
- 150 g farina
- 100 g burro
- 4 uova
- 30 g zucchero
- 1 pizzico sale

Istruzioni

1. Mettere in un pentolino dal bordo alto l'acqua con lo zucchero, il sale e il burro a pezzetti, portare a ebollizione, togliere dal fuoco e versare la farina, rimettere sul fuoco e mescolare bene fino a quando non si sarà formata una palla.
2. Versare l'impasto nella ciotola della planetaria (frusta k) lasciare intiepidire e unire il primo uovo amalgamare bene e unire il secondo continuare così fino a terminare le uova aggiungendo le seguenti solo quando si saranno amalgamate bene...l'impasto deve avere la consistenza di una crema pasticcera.
3. Mettere l'impasto ottenuto in una Sac a poche senza beccuccio e con le forbici tagliare i pezzi di impasto direttamente sull'olio caldo ma non bollente altrimenti potrebbero bruciarsi fuori e rimanere poco cotte all'interno vedrete che si gonfiano e si girano da sole scolarle su carta cucina e farcire subito man mano che le cuocete, infine spolverizzare con lo zucchero.



Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 502kcal

Paola Paola

PH. in evidenza: www.ilclubdellericette.it

