

Piccoli castagnacci alla maniera di Csaba





Buon lunedì a tutti!

Che bell'arietta frizzantina c'era stamane alle otto quando ho accompagnato mia figlia a scuola...

..l'autunno è davvero arrivato, devo farmene una ragione. Vista la cosa, ho sfoggiato tutta bella felice la mia mantella nuova...

..queste sì che son soddisfazioni, eheheheh!

Nel mio piccolo anche questi castagnacci monoporzione mi hanno dato soddisfazione...

Adoro questo dolce, non l'avevo mai preparato, e, complice una ricetta di Csaba dalla Zorza vista sul canale di Alice, ho voluto provare...

Stupendi!

Presentati in monoporzione sono davvero tanto bellini, pratici e si mangiano che è un piacere..

Ingredienti:

300 gr farina di castagne

1 bicchiere di latte

1 pizzico di sale
olio extravergine d'oliva q.b
3 cucchiaini di zucchero
100 gr uvetta sultanina
pinoli q.b
acqua minerale naturale q.b

Preparazione:

In una ciotola bella capiente setacciare la farina di castagne con un colino a maglie fitte.

Aggiungere il bicchiere di latte e amalgamare bene...poi aggiungere il pizzico di sale, i 3 cucchiaini di zucchero e 3 cucchiaini di olio.

Mescolare bene con un cucchiaino di legno ed ottenere un composto abbastanza consistente...diluire quindi con acqua minerale: il quantitativo Csaba non lo dice, anche perchè si deve andare ad occhio...l'impasto deve rimanere morbidissimo, non troppo liquido nè troppo solido.

A questo punto aggiungere le uvette ben sciacquate sotto l'acqua , amalgamare e travasare l'impasto in una brocca, in modo da riuscire meglio a versarlo negli stampini monoporzione.

Io ho utilizzato gli stampi in silicone...potete usare anche degli stampi antiaderenti, avendo cura a questo punto di ungerli bene prima di versarci l'impasto, in modo poi da non avere difficoltà a staccare i tortini.



In superficie, mettere un filo d'olio extravergine in ogni stampino sopra l'impasto, poi un pochino di pinoli (vedi foto sopra) ed infornare a forno preriscaldato a 200° ventilato per circa 15 minuti...

...si devono scurire e creare delle crepe in superficie quando sono cotti.



...così.

Lasciar raffreddare abbastanza bene per sformarli, altrimenti possono rompersi...

Servire così da soli...oppure accompagnati, come consiglia Csaba...

da una crema fatta con mascarpone freschissimo amalgamato con lo zucchero a velo.

Buonissimi!!!!!!!!!!!!!!

Buon inizio settimana a tutti ...e a me non resta che dirvi, per concludere alla maniera di Csaba...

Bon Appétit!

