



Castagnole al cioccolato

Ingredienti

250 ml di acqua

50 g di burro

un pizzico di sale

150 g di farina

50 g di cacao

2 uova

50 g di zucchero

2 cucchiaini di lievito

una bustina di vanillina

olio di semi per friggere

zucchero semolato per la copertura

Castagnole di Carnevale: e perché non farle al cioccolato? Una variante molto golosa.

Mettere a bollire l'acqua con il burro e il sale; togliere dal fuoco e unire tutta insieme la farina e il cacao miscelati in precedenza e mescolare bene, quindi porre di nuovo sul fuoco per qualche minuto poi lasciar raffreddare.

Unire le uova intere, una per volta, mescolando bene lo zucchero, il lievito e la vanillina.

Creare delle palline grosse più o meno quanto una noce e friggere in abbondante olio di semi. Far scolare su carta assorbente da cucina e rotolare nello zucchero ancora calde.

RICETTA DI KATY85, foto di Ilaria.