



ilricettariodibianca.com

Monte bianco

Ingredienti

1 kg abbondante di marroni

150 gr di zucchero

2 cucchiaini di liquore al caffè

10 gr di cacao amaro

600 gr di latte

una bustina di vanillina

codette di cioccolata

500 ml di panna montata con 2 cucchiaini di zucchero a velo vanigliato

Un dolce tipico di questa stagione.

Praticare un taglio con un coltellino alle castagne, quindi lasciar bollire fino a quando saranno cotte. Lasciar raffreddare leggermente e poi sbucciarle.

Bollire nuovamente le castagne nel latte con lo zucchero per circa 20 minuti e passarle al passavergine.

Unire alla purea di castagne il liquore, la vanillina e il cacao.

Trasferire il composto ottenuto nello schiaccia patate e raccogliere sul piatto da portata.

Ricoprire con la panna montata e decorare con codette di cioccolata.



ilricettariodibianca.com