

# Castagnole

6 Febbraio 2021

Vi state preparando al Carnevale? Io quest'anno più di ogni altra volta!

Iniziamo la parata dei dolci di Carnevale con le castagnole: un dolce romagnolo di pasta fritta, con una copertura fragrante all'esterno e una parte morbida all'interno, spolverizzate di zucchero a velo sono golosissime per tutti!



## Ingredienti

1 limone grattugiato  
120 gr di zucchero  
200 gr di farina 00  
100 gr di farina di castagna  
70 gr di burro a pezzi  
2 uova  
estratto di vaniglia  
1 lt di olio di arachidi  
zucchero a velo

Sul piano da lavoro disponi a fontana la farina 00 e la farina di castagne; aggiungi il burro a pezzi, le uova, il limone grattugiato, lo zucchero e l'estratto di vaniglia.

Impasta in modo energico amalgamando bene tutti gli ingredienti.

Compatta l'impasto ottenendo un panetto omogeneo. Avvolgi l'impasto nella pellicola trasparente e fai riposare in frigorifero per 30 minuti.

Togli l'impasto dalla pellicola e forma delle palline grandi come una noce.

In una padella antiaderente scalda l'olio di arachidi; friggi le castagnole poche per volta nell'olio ben caldo fino a quando non saranno ben dorate. Scola le castagnole con l'aiuto di un mestolo forato e disponile in un piatto con carta assorbente.

Una volta raffreddate, spolverizza lo zucchero a velo.

- Le castagnole sono migliori se consumate il giorno successivo e si conservano fino a 3 giorni in un contenitore ermetico
- Chi non ama il gusto della farina di castagne può sostituirla con 100 gr di farina 00
- L'essenza di vaniglia può essere sostituita con un pò di Rum per rendere le castagnole leggermente alcoliche
- A piacere è possibile aggiungere un pizzico di cannella nello zucchero a velo prima di spolverizzare le castagnole.