

## Petite recette

# Castañas al chocolate



8



30 minutos



Fácil



### Ingredientes

-  1 kg castañas
-  1/2 litro de leche entera
-  4 onzas de chocolate
-  1/2 vaso de ron
-  4 cdas. colmadas de azúcar
-  250 gr de bizcochos de soletilla

### Manos a la masa

Se ponen las castañas a cocer hasta que estén blandas. Se escurren, pelan y se trituran formando un puré.

Ponemos la leche a hervir junto con el azúcar. Añadimos el puré de castañas y removemos hasta que espese la crema. Una vez conseguido el espesor añadimos el chocolate rallado y removemos hasta que se integre en la crema. Retiramos y decidimos como presentarlo.

En la receta original se utilizaba un molde donde se preparaba una primera capa de bizcochos de soletilla bañados en ron, después la crema y finalmente otra capa de bizcochos con ron. Para los moldes de papel desmigué los bizcochos y les añadí ron creando una pasta moldeable con las manos. Coloqué la pasta en el fondo de cada cápsula y vertí la crema de chocolate y castañas.

La masa a base de bizcochos debe hacerse al gusto, en este caso la hice más compacta y prescindí de la capa superior, pero si se prefiere presentar la crema entre dos capas de bizcocho no debe prepararse muy compacta ya que predominaría el sabor del bizcocho sobre la crema.

En cualquiera de sus formas este postre debe refrigerarse al menos durante tres

horas antes de degustar. Se pueden presentar espolvoreadas con azúcar glacé o cacao el polvo.

### Notas

