



Castagnole

Castagnolele reprezinta un preparat dulce, tipic italianesc, care se serveste in perioada carnavalului. Numele lor vine de la forma de castana pe care o au dupa prajire. Cu in interior foarte pufos, crusta usor crocanta, sunt foarte usor de reperat intre preparatele de patiserie.

Cand va e pofta de ceva dulce, pufos si cu ingrediente putine, testati aceasta reteta! Zic ca merita ! Pe mine m-au surprins in mod placut !

Am descoperit aceasta reteta pe un site italian de retete, <http://ricette.giallozafferano.it/Castagnole.html>

Ingrediente

- 200 grame faina
- 1 lingurita lichior (ce aveti la indemana)
- 2 oua
- 50 grame zahar
- Zahar vanilat bourbon 1 plic (atentie, [nu zahar vanilinat de genul acesta!](#))
- 8 grame praf de copt
- Coaja rasa de lamaie
- Un praf de sare
- 40 grame unt moale

Preparare

Intr-un vas, amestecam toate ingredientele pana obtinem un aluat usor moale.



Il lasam cateva minute deoparte, apoi formam un sul din aluat pe care il taiem in bucati de aproximativ 2 cm. Fiecare bucata o modelam sub forma unei bile



(castane).



Se prajesc in baie de ulei bine incins, la foc mic.



Cand se rumenesc pe o parte, le intoarcem si le mai prajim pana cand se rumenesc si pe cealalta parte.



Le scoatem pe hartie absorbanta si le pudram cu zahar pudra sau zahar tos, dupa preferinta.



Pofta buna !

Nu uita!

Daca iti plac retetele explicate de mine, intra pe pagina mea de Facebook, [Alina's Cuisine](#), si da-mi un LIKE. Iti multumesc!

Ai incercat aceasta reteta?



Ti-a placut? Impartaseste cu noi rezultatul. Intra [aici](#) si incarca fotografia facuta de tine. Nu iti face griji daca nu este profesionista, nici noi nu suntem. Vei gasi mai apoi fotografia ta pe aceasta pagina. Iti multumesc!