

Croccantini di castagne con uva

circa 6 porzioni



Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Frittelle:**

250 g di purea di marroni scongelata
2.5 dl di panna
3 uova
1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker
100 g di farina
40 g di burro
70 g di mandorle a scaglie

Decorazione:

di zucchero a velo
500 g di uva mista

1 Frittelle:

Per i croccantini, mescolare la purea di castagne scongelata, la panna, le uova, lo zucchero vanigliato e la farina, ridurre il tutto a purea in un recipiente a bordo alto. Lasciare riposare l'impasto per ca. 10 minuti.

Scaldare il burro in una padella. Mettere alcune mandorle a scaglie nella padella, versare sopra 2 cucchiai da tavola d'impasto, cospargere con alcune mandorle a scaglie e dorare i croccantini sui due lati per ca. 2 minuti a fuoco medio. Proseguire fino all'esaurimento dell'impasto.

2 Decorazione:

Spolverizzare i croccantini con un po' di zucchero al velo. Lavare l'uva, dimezzare a volontà gli acini e servire con i croccantini.