


Crema di Castagne al Brandy (Fruttapec 1:1)

circa 4 vasetti



media

 up to 40 Min.

Ingredienti:

Cosa ti serve:

- 1 busta di Fruttapec 1:1
- 100 ml brandy
- 2 kg zucchero
- 800 ml acqua
- 2 kg castagne (pari a 3 kg di castagne non sbucciate)
- 2 bustine di vanillina

- 1 Lavare ed incidere le castagne e cuocerle in abbondante acqua per 1 ora circa. Sbucciare le castagne ancora calde e passarle allo schiacciapatate. Mettere la purea raffreddata in una pentola alta e mescolarvi bene il Fruttapec 1:1.
- 2 Cuocere il composto per 1-2 minuti, mescolando in continuazione ed aggiungere l'acqua e la vanillina e solo ora, gradatamente, lo zucchero. Portare ad ebollizione e sempre mescolando far bollire per 20 minuti a fuoco medio.
- 3 Togliere il composto dal fuoco, mescolarvi il brandy e versarlo ancora bollente nei vasetti sterilizzati e chiudere ermeticamente. Si raccomanda di sterilizzare ulteriormente i vasetti con la crema di castagne, facendoli bollire per 20 minuti circa coperti con acqua calda in una o più pentole alte. Lasciare raffreddare i vasi nell'acqua prima di estrarli.

In pentola: 3 Minuti