

DOLCE DI CASTAGNE

Ingredienti:

- un kg. di castagna tipo marroni,
- mezzo bicchiere di latte,
- un bicchierino di liquore,
- marmellata,
- mandorla,
- pistacchio tritato.

Fate lessare i marroni poi passateli al setaccio dopo averli sbucciati, unite al passato il latte mescolando bene e il bicchierino di liquore per formare una pasta morbida.
Stendetela quindi a forma di disco su una carta leggermente oliata e stendete su questa pasta di castagne un pò di marmellata arrotolando con cura il dolce in modo da formare un rotolo su cui spennellerete un pò di marmellata prima di cospargerlo di mandorle e pistacchi tritati.
Mettetelo al fresco e servitelo a fette.