

653. DOLCE DI MARRONI CON PANNA MONTATA

Marroni sani e grossi una trentina circa, grammi 500.
Zucchero a velo, grammi 130.
Cioccolata, grammi 60.
Rosolio di cedro, cucchiainate n. 3.

Cuocete i marroni nell'acqua come fareste per le ballotte, sbucciateli e passateli caldi. La cioccolata riducetela in polvere e poi con tutti gl'ingredienti formate un impasto. Prendete un piatto grande, tondo e decente, collocateci in mezzo un piattino da caffè rovesciato e con lo staccio di crine sopra passate tutto il composto girando via via il piatto onde venga distribuito egualmente. Compita l'operazione, levate in bel, modo, nettandolo, il piattino da caffè ed il vuoto che resta in mezzo riempitelo con grammi 300 di panna montata. È tanto da poter bastare ad otto persone.