

TORTELLI DOLCI ALLE CASTAGNE

Ingredienti per 8 persone:

300 g di castagne secche,
150 g di gherigli di noce,
220 g di confettura di frutti di bosco,
150 g di cioccolato fondente,
60 g di uvetta,
1 bicchiere di rum,
50 g di zucchero a velo.

Per la pasta:

450 g di farina,
225 g di burro,
225 g di zucchero,
1 uovo,
1 tuorlo,
1 limone non trattato,
1/2 bustina di lievito in polvere.

Tenete a bagno per 8 ore le castagne, scolatele e lessatele fino a quando tendono a disfarsi, quindi schiacciatele con il passaverdure.

Preparate la pasta lavorando delicatamente la farina con lo zucchero e il burro fatto ammorbidire.

Unite l'uovo, il tuorlo, il lievito, la scorza di limone grattugiata e amalgamate il composto, quindi fatelo riposare per 30 minuti.

Fate rinvenire l'uvetta nel rum, tritate le noci e grattugiate il cioccolato, riunite questi ingredienti in una ciotola insieme al passato di castagne; unite la confettura e 3 cucchiaini di rum filtrato.

Amalgamate fino a ottenere un composto morbido e compatto.

Stendete la pasta dello spessore di 3 mm, ritagliatela a quadrati di 6 cm di lato e farcite con 1 cucchiaino di ripieno.

Ripiegate a triangolo, sigillandone i bordi, e fate cuocere per 30 minuti in forno a 180°. Lasciate intiepidire i tortelli e serviteli spolverizzati con lo zucchero a velo.