



Castagne al rhum - [Visualizza sul sito di silvia](#)



eCucinando.it



castagne al rhum - liquori - conserve - rum - marroni

Ingredienti:

350 gr. castagne secche
90 gr. di zucchero
30 gr. d' acqua
150 gr. di rhum

Procedimento:

Far lessare in pentola a pressione (dal fischio 35 minuti) le castagne, quindi scolarle.
Far sciogliere lo zucchero nell'acqua a fuoco dolce.
Quando lo sciroppo è freddo, aggiungere il rhum.
Sistemare le castagne in una vaso e ricoprirle con lo sciroppo al rhum.
Devono rimanere coperte dallo sciroppo.





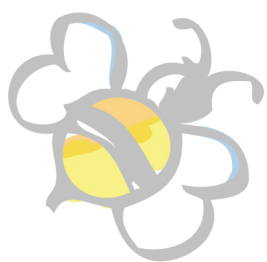
[Vai alla discussione sul forum](#)



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it