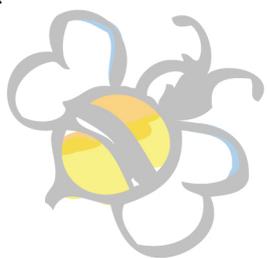




Castagne al rhum - [Visualizza sul sito di silvia](#)



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