



BOMBOLONI ALLE CASTAGNE E MELE



Ingredienti:



750 g di farina 00

250 g di farina di castagne



200 g di mele a cubetti saltate in padella con **50 g** di zucchero, **50 g** di burro e un bicchierino di grappa

200 g di castagne lessate e tagliate a dadini

1 l di latte

21 g di lievito secco

150 g di zucchero

1 pizzico di sale



Preparazione:

Preparare l'impasto mescolando le farine con tutti gli altri ingredienti. L'impasto deve risultare morbido e va fatto riposare per due ore circa.

Prelevare delle cucchiainate di impasto e gettarle nell'olio di semi a 180° fino a doratura.

Scolarle su una carta assorbente e servirle con una salsa alla vaniglia profumata al miele di castagno.