

# Bon Bon di Castagne

Ricetta di Ivana di Cocco

## Ingredienti :

1 kg di castagne  
1 bicchierino di rum  
2 cucchiaini di zucchero  
½ bustina di cioccolato amaro  
pinoli



## Preparazione

Bollire le castagne e privarle della "pecchia". Passarle al passatutto per farne una purea .  
Aggiungere il bicchierino di rum i due cucchiaini di zucchero (meglio se si schiacciano un pò i cristalli con una bottiglia ) ed un cucchiaino di cioccolato amaro.



Mischiare bene tutti gli ingredienti poi farne delle palline aiutandosi con il cioccolato amaro come se fosse farina per non farle aderire al palmo delle mani. Disporre i bon bon su un piatto da portata e guarnire con un pinolo per ciascuna pallina. Tenere in frigo un'ora prima di gustarle.

