

Marroni canditi

90' Difficoltà: Media

(per 6 persone)

500 g di castagne

sale

500 g di zucchero

5 g di glucosio

1. In un tegame mettete i marroni in acqua fredda e portateli ad ebollizione. Aggiungete un cucchiaino di sale e fateli cuocere per 40 minuti.
2. Fate stiepidire, sbucciate i marroni privandoli, oltre che della buccia esterna, anche della pellicina interna.
3. Nel frattempo preparate uno sciroppo facendo sobbollire a fuoco moderato, e schiumandolo di continuo, lo zucchero, il glucosio e 250 ml di acqua.
4. A cottura ultimata, posate i marroni sul fondo di una casseruola in un solo strato.
5. Copriteli con lo sciroppo e fate riposare per 24 ore.
6. Scolate quindi i marroni e tornate a far bollire lo sciroppo per un paio di minuti, per poi versarlo nuovamente sulle castagne. Ripetere l'operazione per cinque giorni.
7. Alla fine, lo sciroppo sarà ormai addensato quasi del tutto. Rimetteteci le castagne e lasciate che ne siano del tutto ricoperte, quindi lasciatele asciugare.
8. Quando saranno rivestite della giusta patina di zucchero, passatele su una griglia, per farle asciugare anche nella superficie inferiore.
9. Quindi sistemate ciascun marrone in un pirottino di carta oleata e metteteli in una scatola ermetica per conservarli meglio.