

Marmellata di castagne

Poi giuro che la pianto con le castagne, anche perchè con quelle che mi sono rimaste voglio rifare due cose che ho fatto l'anno scorso ed erano buonissime, i ravioli ripieni di castagne e i tartufi col cacao.

E' una comunissima marmellata, che si chiamerebbe confettura ma a me piace di più la parola marmellata, aromatizzata con la vaniglia e grossolana, nel senso che le castagne le ho tritate ma non troppo.

Il rhum ci sarebbe stato bene ma non l'avevo e non avevo voglia di comprarlo apposta.

Il fruttosio l'ho usato per il semplice motivo che avevo sto barattolo che gironzolava dall'anno scorso e mi ero stancata di vederlo.

600 gr. di castagne bollite, pulite, tritate

150 gr. di fruttosio (se lo sostituite con zucchero tenete conto che il fruttosio dolcifica un po' di più)

100 gr di zucchero integrale di canna equo-solidale

1 cucchiaino di vaniglia in polvere bio

450 ml acqua

Ho cotto tutto per un'oretta mescolando ogni tanto. Tutto qui.

