

PANNETTI SCANDIANESI DI CASTAGNE

Ingredienti:

400 g farina di castagne

Acqua bollente

Difficoltà: media

Preparazione: 30 minuti

Cottura: 180° C per 10 minuti

Preparazione:

Mescolare gli ingredienti tra loro unendo acqua bollente quanto basta per ottenere un composto omogeneo che non si appiccichi alle dita. L'acqua deve essere bollente. Formare circa 10 palline e ad una ad una sbatterle energicamente sul tagliere, precedentemente cosparso con farina di castagne, per circa 30 volte(trenta)... questa procedura è necessaria affinchè i panetti prendano la classica forma rotonda leggermente crepata in superficie. Disporre i panetti su di una placca dove precedentemente è stata messa carta da forno. Inforiare 10 minuti a 180 °C in forno statico preriscaldato. I panetti si conservano bene per circa una settimana in un sacchetto di carta.