

## GELATO ALLE CASTAGNE

### INGREDIENTI

- 400 g castagne
- 200 ml latte di cocco
- 3 cucchiaini di zucchero a velo
- 3 cucchiaini di gocce di cioccolato

### PREPARAZIONE

- Pelate le castagne
- Lessatele in pentola a pressione per circa 15/20 minuti
- Una volta fredde toglietele la pellicina
- Schiacciate le castagne con lo schiaccia patate
- Aggiungete il latte di cocco, lo zucchero a velo e le gocce di cioccolato
- Mettete il composto nella gelatiera e seguite le istruzioni
- Servite nei coni o nelle coppette e decorate a piacere

### NOTE

1. La quantità di castagne è calcolata al netto delle bucce
2. La mia dose di zucchero a velo ha reso il gelato non eccessivamente dolce
3. Tutti gli ingredienti devono essere freddi di frigo
4. Potete anche non usare la gelatiera, in questo caso mettete il composto in freezer e abbiate cura di mescolare ogni cosa.