



## Crostatine di castagne all'olio di oliva e vin santo con crema di mele profumata all'olio di arancia



### Ingredienti per 4 persone

- 12 marroni di Brentonico
- 25 g di nocchie sgusciate
- 125 g di farina bianca
- 25 g di farina di castagne
- 4 g di lievito per dolci
- 25 g di zucchero
- 1 uovo • 2 cucchiaini di zucchero a velo
- 2 mele Golden Delicious • 7-8 bacche di ginepro
- 1 arancia • 50 g di cioccolato bianco
- 1 susina secca di Dro • Vino Santo Trentino Doc
- olio extra vergine di oliva del Garda
- sale

### Preparazione

Lavare i marroni, con un coltellino inciderli leggermente senza intaccare troppo la polpa interna, metterli nel congelatore per 30 minuti, trasferirli in abbondante acqua bollente e lessarli per 25 minuti circa.

Frullare o tritare finemente le nocchie, disporre le due farine setacciate insieme al lievito a fontana su una spianatoia, aggiungere lo zucchero, le nocchie frullate, l'uovo, 2-3 cucchiaini di olio di oliva e un pizzico di sale.

Mescolare bene il tutto versando il solo vin santo sufficiente a ottenere un composto liscio e omogeneo, da coprire e lasciare riposare per almeno 30 minuti.

Sbucciare le mele, affettarle, cuocerle con lo zucchero a velo e le bacche di ginepro per 10 minuti, lavare l'arancia, asciugarla e grattugiare 1 cucchiaino della buccia, mescolarla con 2 cucchiaini di olio di oliva, frullare le mele cotte private del ginepro e aromatizzarle con l'olio all'arancia.

Dividere l'impasto in 4 palline, stenderle e rivestire fondo e bordi di 4 tartellette da 10-12 cm leggermente oliate e infarinate; bucare il fondo con una forchetta, farcire l'interno con la crema di mele e cuocere nel forno caldo a 180 °C per 20 minuti circa e raffreddare. Raccogliere pochi marroni lessati alla volta, sbucciarli eliminando con cura la pellicina interna, disporli in un piatto, ricoprirli con il cioccolato bianco sciolto a bagnomaria e decorarli in cima con un quadratino nero ricavato dalla polpa della susina, lasciare rapprendere il cioccolato in frigorifero per 15 minuti.

Togliere le crostatine dal supporto di cottura e metterle nei piatti, disporre su ognuna 3 marroni al cioccolato, decorare con la polpa dell'arancia rimasta pelata a vivo e tagliata in triangolini, servendo subito il dessert a scelta con un buon gelato alle castagne.