

Zuppa di castagne e mais



Tempo preparazione:
5 minuti

Tempo di cottura:
30 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

250 g di castagne sbucciate
1 l di acqua
100 g di maizena
10 g (2 cucchiaini) di zucchero
60 ml (4 cucchiari) di panna montata
100 g di mais (in scatola)
sale q.b.

Istruzioni per la preparazione

1. Monta il Gancio con spatola a spirale, regola la temperatura a 140°C e la velocità a 2. Versa le castagne nel recipiente e aggiungi l'acqua. Cuoci, lasciando sobbollire, per circa 5 minuti in modo che le castagne risultino morbide.
2. Stempera la maizena con un po' d'acqua, formando una crema. Versatela nel recipiente e falla addensare. Abbassate la temperatura a 80°C, unisci lo zucchero e la panna. Porta la temperatura a 0, lascia raffreddare e poi frulla la zuppa nel frullatore.
3. Rimetti la zuppa nel recipiente, imposta la velocità di mescolamento a 2 e



club

la temperatura a 90°C e, infine, unisci il mais. Controllare il sale e servi.